

## Bananen-Möhren Kuchen



### Zutaten

#### Mürbeteig

150 g Mehl  
 50 g Zucker  
 1 Pck. Vanillezucker  
 125 g weiche Butter  
 1 Ei  
 1 Prise Salz

#### Füllung

2 gereifte Bananen  
 125 g geraspelte Möhren  
 100 g Zucker  
 125 g weiche Butter  
 1 TL Zimt  
 5 Eier  
 100 g Haselnüsse  
 150 g Schoko-Nuss Creme  
 1 Pck. Backpulver  
 160 g Mehl

Kuvertüre für die Glasur

### Zubereitung

Mehl, Zucker, Ei und Butter mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren.  
 Mürbeteig mit den Händen glatt verkneten.  
 Danach in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken.  
 Butter und Zucker schaumig aufschlagen. Eier unterrühren. Bananenbrei hinzufügen.  
 Restliche Zutaten dazugeben und verrühren.

Springform mit dem gekühlten Mürbeteig auslegen. Teig an den Seiten hochziehen.  
 Füllung hineingeben.

Im vorgeheizten Backofen 45 Minuten bei 180° C backen.

Nach dem Abkühlen mit Kuvertüre überziehen.

Quelle: [www.meine-Möhren.de](http://www.meine-Möhren.de)