



Bananen-Möhren-Kuchen mit Zimtstreuseln



Zutaten für einen Kuchen

Teig

4 mittelgroße Möhren
3 reife Bananen
3 Eier
100 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g Dinkelmehl
100 g weiche Butter
1 Pck. Backpulver
50 g Frischkäse
50 g Puderzucker

Streusel

100 g Zwieback
120 g Butter
1 TL Zimt

Zubereitung

Teig

Die Möhren schälen und ganz fein raspeln.

Bananen in kleine Stücke schneiden.

Eier trennen. Aus dem Eiweiß und etwas Zucker, Eischnee aufschlagen. Eigelb, restlichen Zucker (+ Vanillezucker) und Butter schaumig rühren. Mit Mehl und Backpulver gut verrühren, Dann die Möhren und Bananen einrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Teig in eine runde Form geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 40 Minuten backen.

Anschließend Frischkäse mit Puderzucker vermischen und die Masse gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Streusel

Für die Streusel den Zwieback klein mahlen. Mit Butter und Zimt verkneten und kleine Kügelchen daraus formen. Diese dann gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Weitere 15 Minuten backen.

Quelle: www.meine-Möhren.de