

Rezept des Monats

April

Fair-Nasch-Kuchen

- 85 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 2 große Eier
- 3 sehr reife Bananen
- 120 ml Buttermilch
- 300 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 100g Bitterschokolade, grob gehackt
- 100g Cashewnüsse, grob gehackt



Mark von 1 Vanilleschote

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier unterrühren. Die zerdrückten Bananen und die Buttermilch zugeben, dann portionsweise die Mehl-Backpulver-Mischung dazu. Zum Schluss Schokolade, Nüsse und Vanillemark einarbeiten.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und im auf 180° vorgeheizten Backofen etwa 1 Stunde backen.

Den abgekühlten Kuchen nach Geschmack mit Kuvertüre bestreichen.

Gutes Gelingen_