

Rezept des Monats

Juli

Bananen-Streuselkuchen

Für die Streusel:

50 g Zucker

30 g Mehl

½ TL Zimt

1 Prise Salz

30 g Butter



Für den Kuchen:

45 g weiche Butter

75 g brauner Zucker

1 großes Ei

Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz

75 ml Milch

110 g Mehl

1 TL Backpulver



2 große Bananen

Aus den Zutaten Streusel herstellen.

Für den Teig Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Ei, Vanille, Salz und Milch unterrühren. Mehl und Backpulver zugeben. Teig in eine kleine Springform streichen, mit Bananenscheiben belegen und darauf die Streusel verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 25-30 Min. backen.

Gutes Gelingen!