

"Erdbeer-Bananen-Kuchen" von V. Rabe, Westerholz

5 Eier

Zuerst die Streusel zubereiten und in den Kühlschrank stellen.

200 g Zucker

200 g weiche Butter

Für den Teig die Eier mit dem Zucker ca. 5 Minuten aufschlagen. Weiche Butter mit unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und verrühren.

350 g Mehl

1 P. Backpulver

Dänische Vanillesauce nach und nach mit unterrühren.

100 ml Dänische Vanillesauce

Ein Backblech einfetten. Teig darauf streichen.

1-2 Bananen

450 g Erdbeeren

Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Früchte auf den Teig verteilen und anschließend die Streusel darüber geben.

Streusel:

200 g Butter

Bei 200 °C U-/Oberhitze im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 backen.

150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

300 g Mehl

© by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.