



## Australischer Bananen-Kuchen

nach einem Rezept von  
Sarvodaya Deutschland e.V., Klarissenstr. 21, 41460 Neuss

### Zutaten:

125 g Butter  
1 Teelöffel Vanillezucker  
125 g Zucker  
2 Eier  
3 ‚vermenschte‘ Bananen (Fairtrade), (mit der Gabel, nicht mit dem Mixer zerkleinern)  
1/3 Tasse Sauerrahm  
250 g Mehl  
und 1,1/4 Teelöffel Backpulver

### Zubereitung:

Butter, Vanillezucker und Zucker glatt rühren, die Eier dazu schlagen und alles schaumig rühren. Abwechselnd den Bananenbrei und den Sauerrahm zufügen, dann Mehl und Backpulver unterrühren.

Den Teig in eine gefettete ausreichend große Kastenform füllen.

**Backzeit:** ca. 75 Minuten bei 200 °C (Ober/Unterhitze), Backprobe mit Holzstäbchen!

Sehr lecker! Guten Appetit!