

Bananen - Nuss - Kuchen

(laktosefrei)

Zutaten:

300 g Weizenmehl
1½ Bananen
100 ml Sojamilch (oder laktosefreie Milch)
125 g Zucker
125 g Sojamargarine
3 Eier
75 g Walnüsse gehackt
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

- Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren.
- Banane mit einer Gabel zerdrücken.
- Gedrückte Banane unterrühren.
- Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen.
- Mehlmischung und die Milch unter die Eiermischung rühren.
- Teig in eine gefettete Kastenform geben.
- Bei 200° C etwa 50 Minuten backen.