Müsli-Banane-Kuchen



Sehr leckerer Kuchen

Ein weiterer Rührkuchen, für den ich anstelle von Weizenmehl einen Teil davon durch kleingehäckseltes Müsli ersetze.

Und für mehr Frische und Saftigkeit gebe ich reife, kleingeschnittene Bananen hinzu.

Bananen werden ja auch für Bananenbrot verwendet, also kann man sie durchaus auch für einen Rührkuchen verwenden.

Sie garen ja beim Backen des Kuchens, bleiben aber saftig und geben dem Kuchen auch etwas Stabilität.

Da ich jedoch drei reife Bananen zum normalen Rührteig hinzugebe, gebe ich vorsichtshalber noch zwei weitere Eier für Festigkeit in den Rührteig.

Müsli-Banane-Kuchen



15. Juni 2021
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
1 Stunde, 30 Minuten
Gesamtzeit
1 Stunde, 40 Minuten



Zutaten

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 400 g Müsli (klassisch), anstelle 400 g Weizenmehl
- 3 reife Bananen
- 2 Eier

Anleitung

1. Müsli in der Küchenmaschine fein häckseln.
2. Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Dabei 400 g Weizenmehl durch das Müsli ersetzen.
4. Dann die zwei zusätzlichen Eier aufschlagen und dazugeben. Rührteig gute fünf Minuten in der Küchenmaschine rühren.
5. Bananen in kleine Stücke schneiden. Unter den Rührteig heben.
6. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kasten-Backform geben.
7. Im Backofen auf mittlerer Ebene backen.
8. Herausnehmen und gut abkühlen lassen.
9. Auf eine Tortenplatte geben.
10. Stückweise anschneiden und servieren.
11. Guten Appetit!

Schlagwörter

Banane,
Müsli,
Rührkuchen,
Rührteig

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/06/15/muesli-banane-kuche

n/