



## Bananentorte

---

Rührkuchen mit Bananen und Buttercreme-Deckel. Die Bananen werden mit dem Teig gebacken. Rezept für eine kleine Springform (bis 20cm)

### Zutaten:

---

125g Butter oder Margarine  
125g Zucker  
2 Eier  
4 sehr reife Bananen  
1 Teelöffel Backaroma Vanille  
1 Teelöffel Natron  
125ml Milch  
250g Mehl  
4 Teelöffel Backpulver  
je eine kleine Messerspitze Zimt, Muskatnuss, Gewürznelke und Ingwerpulver

Für die Creme:

125g weiche Butter  
90g Puderzucker  
1 Eßlöffel Zitronensaft  
15g geröstete Mandelblättchen

Backpapier für den Springformboden

### Zubereitung

---

Butter und Zucker cremig rühren. Eier zugeben und glattrühren. Bananen schälen und mit der Gabel zermatschen, anschließend Vanillearoma und Bananen unter den Teig rühren.

Natron in der Milch auflösen. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Gewürzmischung und der Natron-Milch mit einem Metall-Löffel vorsichtig nach und nach unter den Teig heben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Springformrand fetten und den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für etwa 60 Minuten backen.

Form nach dem Backen etwas abkühlen lassen und dann den Kuchen zum völligen auskühlen auf ein Kuchengitter setzen.

Butter, Puderzucker und Zitronensaft mit dem Mixer zu einer glatten Creme rühren. Die Creme gleichmäßig auf die Oberseite des Kuchens auftragen. Am Rand der Buttercreme einen Ring aus Mandelblättchen streuen.