

# Bananen-Kastenkuchen

Dieser einfache Kastenkuchen hat es in sich: Möhren, Bananen, Mandeln und Schokolade - eine tolle Kreation!

etwa 15 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Teig:

150 g Möhren  
4 Eiweiß (Größe M)  
1 Pr. Salz  
125 g weiche Butter oder Margarine  
4 Eigelb (Größe M)  
70 g Zucker  
2 Bananen, etwa 350 g  
100 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Vollmilch  
2 TL Speiseöl  
30 g getrocknete Bananenchips  
1 EL Dr. Oetker geröstete, gehackte  
Haselnüsse

## Wie backe ich einen Bananen-Kastenkuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Form fetten und mehlen. Möhren schälen und fein raspeln. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Eigelb und Zucker hinzufügen und alles schaumig schlagen. Bananen schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken, ebenfalls unterrühren. Mehl, Backin und Mandeln mischen. Die Hälfte der Mehl-Mischung unter den Teig rühren. Erst die Möhrenraspel, dann die restliche Mehl-Mischung unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Teig in der Form verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost 15 Min. stehen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

#### 3 Guss:

Kuvertüre fix mit Öl nach Packungsanleitung schmelzen und auf dem Kuchen verteilen. Bananenchips und Haselnüsse aufstreuen und fest werden lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist der Bananen-Kastenkuchen einfrierggeeignet.

