



Bananensafe Cake

250g	weiche Butter
100g	Zucker
1 Päckli	Vanillezucker
100g	Mandel Backfüllung
4	Eier
100g	gemahlene Haselnüsse
2	vollreife Bananen
1dl	Milch
	Rum
350g	Weissmehl
1 Päckli	Backpulver
	Zimt, Salz, Zitronenreste

Vorbereitung

- Bananen, Rum und Milch pürieren

Zubereitung

- Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Mandelmasse, Salz und Zitronenreste schaumig schlagen
- Eier nach und nach zugeben
- Haselnüsse und Bananenmilch zugeben
- Mehl, Backpulver und Zimt unterrühren

Backen

- Bei 160 Grad ca 60-70min