

***Ich bin eine Ratz-Fatz-Backmischung,
mit viel Liebe zusammengestellt und nur für Dich!***

Folgende Zutaten MUSST Du mir noch zugeben:

125 g geschmolzene, leicht abgekühlte Butter und 2 Eier (Größe L)

Folgende Extras KANNST Du mir noch zugeben:

1 zerdrückte, kleine, sehr reife Banane ODER 2 EL Nussnugatcreme ODER 2 EL Erdnussbutter

So werde ich zu einem leckeren Kuchen:

1. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine Brownie-Backform (etwa 20 x 20 cm, ersatzweise eine 28-cm- Springform) mit Backpapier auslegen.

2. Die Butter in eine große Schüssel (oder in eine Küchenmaschine) geben. Oberste Zuckerschicht mit einem Löffel aus dem Glas nehmen, zufügen. Mit den Quirlen des Handrührgerätes (oder der Küchenmaschine) gute 3 Minuten aufschlagen. Die Eier nacheinander zugeben, kurz aufschlagen.

3. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, eines der Extras unterzumischen, ansonsten einfach den gesamten restlichen Glasinhalt in die Schüssel leeren und gerade so lange unter die Butter-Eier-Masse rühren, bis alles gleichmäßig vermengt ist.

4. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Form in den Ofen (Mitte, Umluft 160°C) schieben und den Kuchen 25–35 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen: Bleibt kein Teig mehr daran kleben, ist der Kuchen fertig.

5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen und 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form nehmen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, in Würfel teilen.

Viel Spaß beim Backen!