

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Bananenkuchen 1

Zutaten

250 g
pfl. Margarine
150 g
Zucker
2 Päckchen
Vanillezucker
3 EL
Sojamehl
6 EL
Wasser verrührt
75 g
gemahlene Haselnüsse
4 EL
Carob
1 TL
Zimt
4 Stk
reife zerdrückte Bananen
1 Päckchen
Backpulver
300 g
Mehl

Zubereitung

Margarine, Zucker, Vanillezucker, Sojamehl und Wasser schaumig rühren. Haselnüsse, Carob, Zimt und die zerdrückten Bananen dazugeben und alles gut vermischen. Zum Schluss Backpulver und Mehl dazugeben und alles gut vermengen. In eine Kastenform füllen.

Backen:

Zweite Schiene von unten bei 170°C ca. 80 Minuten.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen.**

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Eine Bitte an die Nutzer dieser Rezeptdatenbank:

Falls Sie dieses Rezept nachkochen/backen und schön anrichten, wären wir dankbar um ein Foto des Gerichtes um es hier einzufügen. Bitte per E-Mail an [rezepte\(at\)vegetarismus.ch](mailto:rezepte(at)vegetarismus.ch) [3] (JPEG- oder TIFF-Format)

Vielen Dank!

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=64

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=64&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <mailto:rezepte@vegetarismus.ch>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>