

# Bananenrührkuchen

## Zutaten:

200 g Margarine  
350 g Zucker  
4 Eier  
1 Päckchen Vanillzucker  
3-4 Bananen  
150 g Haselnüsse  
375 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver

## Verarbeitung:

### *Schritt 1:*

Margarine, Zucker, Eier und Vanillzucker gut miteinander verrühren.

### *Schritt 2:*

Bananen mit einer Gabel zerdrücken und zum restlichen Teig dazugeben. Masse wieder gut verrühren.

### *Schritt 3:*

Haselnüsse, Mehl und Backpulver unter die Teigmasse rühren.

### *Backen:*

Den Teig in eine gefettete Gugelhupf- oder runde Backform mit Loch füllen und bei 180°C ca 60-65 Minuten backen. Kuchen nach dem Backen in der Form auskühlen lassen. Danach die Oberseite mit einer Schokoglasur bestreichen.