



Gesamt: 1h 0min  
Zubereitung: 10min



0 Portion/en



### HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel  
Auflaufform Anna  
Spülbürste Set  
2. Mixtopf TM6

### Zutaten

#### Teig

250 g weiche Butter in Stücken  
4 Eier  
240 g Zucker  
4 sehr reife Bananen  
2 Teelöffel Vanillezucker  
selbstgem.  
3 EL Kakaopulver (kein Kaba)  
200 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1 Teelöffel Natron  
2 Teelöffel Backpulver

### Zubereitung

#### Teig

Den Backofen auf 175C vorheizen und eine Napfkuchen- oder Kranzform einfetten und leicht ausmehlen. Butter, Eier und Zucker in den Mixtopf geben und bei Stufe 4-5 3 Minuten schaumig rühren. Geschälte Bananen in Stücken und Vanillezucker zugeben und nochmals auf Stufe 4 etwa 1 Minute unterrühren. Die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und mit Hilfe des Spatels bei Stufe 4 zu einer homogenen Masse rühren (1 Minute). Den Teig in die Form füllen und etwa 50 Minuten (je nach Backofen) backen.

Den Kuchen kurz in der Form ruhen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestreuen.



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Guggerle](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>