

Schneller Bananenkuchen Milcheiweißfrei

Margarine, Zucker, Salz und Zitronenrinde kurz mit dem Mixer verrühren. Eier und zerdrückte Bananen dazugeben und verrühren. Abschließend Mehl, gemischt mit Backpulver, hinzufügen und nur noch kurz rühren. Der Teig darf noch Klümpchen haben, das schadet nicht. Teig in eine kleine Kastenform (Länge 17 cm) füllen und ca. 45-50 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen. Der Kuchen schmeckt am besten warm.

70 g Margarine
150 g Zucker
1 Zitrone(n) - Schale, gerieben
1 Prise Salz
2 Ei(er)
250 g Mehl (Typ 1050)
2 TL Backpulver
2 Banane(n), mit der Gabel zerdrückt
1 Päckchen Vanillezucker

Tipp: Butter auf eine abgeschnittene Scheibe streichen. Die Scheiben lassen sich prima einzeln kurz in der Mikrowelle erwärmen. Schmeckt nachmittags zum Kaffee oder auch zum Frühstück.

Schneller Kirsch - Schoko Kuchen, Milcheiweißfrei

Butter in einem Topf auslassen und abkühlen lassen, dann mit Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben, Mehl, Backpulver und Kakaopulver unterrühren. In eine gefettete Springform geben.

125 g Butter bzw. Margarine
150 g Zucker
3 Ei(er)
180 g Weizenmel Typ 1050
2 TL Backpulver
3 EL Kakaopulver
1 Glas Sauerkirschen, abgetropft

Die abgetropften Kirschen darauf verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten bei 200° Grad backen.