

## • Dattel-Bananencake



### Zutaten:

225g	gebana Rispendatteln (entsteinen)	2	Eier
60g	Baumnusskerne	500g	reife Bananen
2 EL	Wasser	200g	Mehl
50g	Butter oder Margarine	1 EL	Backpulver
100g	Vollrohrzucker Mascobado	¼ TL	Salz
1TL	Vanillezucker		

### Zubereitung:

Ofen auf Mittelhitze (180C°) vorheizen. Formboden mit Backpapier belegen. Form befetten und bemehlen.

Die entsteineten Datteln und die Nüsse fein hacken. Wasser darüber giessen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumigrühren. Bananen zerdrücken und kurz mitrühren. Mehl, Backpulver und Salz dazusieben. Datteln und Nüsse dazugeben.

Alles gut mischen und in Cakeform (25 x 10 x 7 cm) füllen.

60-70 Minuten backen.

Der Dattel-Bananencake schmeckt nach 2 bis 3 Tagen am aromatischsten. Er kann in einer Blechdose oder eingewickelt in eine Alu Folie sehr gut eine bis zwei Wochen aufbewahrt werden.