**Paraguayischer Bananenkuchen**



**Zutaten**

150g Butter

1 Päckchen Vanillin-Zucker

180g Zucker

1 Ei

2 mittelgroße reife Bananen

1 Messerspitze gemahlene Nelken

1 TL Natron

210g Mehl

50g gehackte Walnüsse

**Zubereitung**

Butter und Zucker schaumig schlagen und danach das Ei unterrühren. Die Bananen pürieren und unter die Masse mit dem Ei heben. Mehl, Nelken und Natron vermischen und unterrühren. Zum Schluss die Nüsse unterheben.

**Backen**

Eine Kastenform (ca. 30 cm lang) fetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und den Kuchen 50 Minuten backen. Nach 30 Minuten sollte der Kuchen abgedeckt werden, damit er nicht zu dunkel wird.

Nach dem Backen abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit 😊