

Bananen Tarte ohne Mehl



Zubereitung

Backofen auf 150 °C (Umluft 140 °C) vorheizen

Mandeln rösten: Geschälte ganze Mandeln auf Backpapier etwa 20 Minuten golden rösten und abkühlen lassen.

Kuchenform vorbereiten: Eine Tarte-Form mit herausnehmbarem Boden von 22 cm Durchmesser buttern und mit Backpapier auslegen. Tipp: Macht man das Backpapier vorher nass und drückt das überschüssige Wasser von Hand gut aus, lässt es sich viel einfacher in die Form passen.

Teig zubereiten: Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine etwa 10 Minuten hellgelb schlagen.

In der Zwischenzeit Mandeln und Backpulver in einem Grinder fein mahlen, nicht zu lange, sonst klebt die Mischung. 2 EL des Mandelmehls in die Kuchenform streuen, Rest in die Ei-Zucker-Mischung rühren.

Bananen mit dem Zitronensaft pürieren und sofort in die Mandelmasse einrühren – die Bananen erst im letzten Moment pürieren, wenn sie herumstehen werden sie sofort dunkel.

Kuchen backen: Cake-Mischung in die Form verteilen und mit den Mandelblättchen dicht bedecken. Nach etwa 40 Minuten backen mit einer Messerspitze leicht hineinstecken. Kommt sie sauber wieder heraus, ist der Kuchen fertig gebacken.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Anrichten: Den abgekühlten Bananen Cake mit Puderzucker bestreuen und mit Doppelrahm servieren.

Zutaten für 1 Tarte (etwa 8 Portionen)

- 250 g geschälte Mandeln
- 2 Eier
- 125 g Kristallzucker
- 1 TL Backpulver
- 250 g überreife Bananen, geschält (etwa 3 Bananen)
- 2 TL Zitronensaft
- 120 g Mandelscheiben
- Puderzucker
- Doppelrahm