

Quark-Gries-Kuchen

Zubereitungszeit:

Eineinviertel Stunden.

Dazu ist zu sagen:

Zusammenrühren.

Reicht für 4-6 Personen.

1. 250 g Margarine, 180 g Zucker, 4 Eier in einer Schüssel schaumig schlagen.
2. 1 kg Magerquark, 1 Tasse Gries, 1 TL Vanillezucker, 2 geh.TL Backpulver, Saft von 1 Zitrone dazugeben und alle Zutaten vermengen.
3. Eine Springform einfetten.
4. Den Teig in die Form geben.
5. Den Kuchen 60 min bei 180 °C backen.

Bananenkuchen

Zubereitungszeit:

Eineinhalb Stunden.

Dazu ist zu sagen:

Zusammenrühren.

Reicht für 4-6 Personen.

1. 250 g Margarine, 180 g Zucker, 4 Eier in einer Schüssel schaumig schlagen.
2. 2 – 3 Bananen in dünne Scheiben schneiden und in die Schüssel dazugeben. Einige Bananenscheiben zur Dekoration zurückhalten.
3. 300 g Mehl, 2 geh.TL Backpulver, 100 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Rosinen, $\frac{1}{2}$ TL Zimt, $\frac{1}{2}$ TL Kakao in die Schüssel dazugeben und alle Zutaten vermengen.
4. Eine Springform einfetten, den Teig rein und mit Bananscheiben dekorieren.
5. Den Kuchen 80 min bei 180 °C backen.