Zutaten

100g Quark Eier

Puderzucker 300g

120g Butter Bananen

250g Karotten 1 TL Backpulver

1 TL Natron 250g Zucker

Mehl 400g Zimt

2 TL

1 TL Vanillearoma

Mandeln. 250g

gehackt

Karotten-Bananen-Quark Kuchen



Zubereitung

Vorbereitung:

Backofen vorheizen.



Teig:

Butter, Puderzucker und Eier in eine Schüssel geben und gut durchmengen. Anschließend Mehl, Natron und Backpulver dazugeben und alles kräftig verrühren. Die Möhren raspeln, die Bananen zerdrücken und zusammen mit den Mandeln gut durchmischen. Dann alles unter den Teig heben. Den Teig in eine mittelgroße Springform gießen und ca. 55 Minuten bei 200 Grad bei Ober-/Unterhitze backen lassen. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, in der Mitte durchteilen.

Guss:

Das Aroma in den Quark rühren. Die Butter und den Zucker vermengen. Anschließend zum Quark geben. Den unteren Teil des Kuchens mit der Hälfte der Quarkmasse bestreichen. Dann den oberen Teil des Kuchens auf dem unteren Stück platzieren und den Rest des Quarks verstreichen. Der Kuchen kann zusätzlich noch mit Zuckerkarotten österlich dekoriert werden.

