

Bananenwähe

Die angegebenen Mengen reichen für einen runden Kuchen von 30 cm Durchmesser. Dieses Rezept ist Dayanne Moreninha gewidmet.



Zutaten	Zubereitung
250 g Weismehl, 100 g Margarine, 70 ml Wasser, ½ Teelöffel Salz	Alle Zutaten mischen und im Kühlschrank kaltstellen
	Vor der Verwendung den Teig auswallen und in die Wähenform legen. Die Ränder so umbiegen, dass sie gleichmässig hoch sind.
Gemahlene Haselnüsse, Weinbeeren, 5-6 in Scheiben geschnittene Bananen	Nacheinander den Wähenboden bedecken.
	Im Backofen bei 200 °C während ca. 20 Minuten backen
2-3 Eier, 1 Suppenlöffel Maizena, 3 Suppenlöffel Zucker, 1 Säckchen Vanillezucker, 2 dl Milch	In der Zwischenzeit diese Zutaten verquirlen und über die heisse Wähe giessen
	Nochmals während ca. 20 Minuten im Backofen bei 200°C weiterbacken, bis der Guss fest ist.

Diese Wähe wird am besten lauwarm gegessen. Ich wünsche einen guten Appetit!

Alternativen:

- Bananen durch andere Früchte ersetzen, wie Apfel- oder Birnenschnitze oder geraffelte Äpfel oder Birnen, Mango, Graviola, Pfirsich, Aprikosen, Trauben, etc.
- Margarine durch Butter ersetzen
- Vanillezucker durch Zimtpulver ersetzen
- Milch durch Naturejoghurt ersetzen
- Gemahlene Haselnüsse durch gemahlene Cashewnüsse ersetzen