

Frühstückskuchen mit Datteln



- Zutaten:
- 150 g Datteln El Puente*
 - 100 g Cashews natur Gepa*
 - 2 Bananen*
 - 1 Zitrone
 - 75 g Butter
 - 50 g Rohrohr Zucker Weltpartner*
 - 200 ml Milch
 - 2 große Eier
 - 250 g Mehl
 - 1 TL Backpulver, 1 TL Natron

Zubereitung:

1. Eine Kastenform mit 1 Liter Fassungsvermögen einfetten und mit Backpapier auslegen.
1. **Datteln** entsteinen und grob hacken, **Bananen** leicht zerdrücken, **Zitrone** pressen und in einer kleinen Schüssel mit dem **Natron** vermischen.
2. **Butter**, **Zucker** und **Eier** in einer anderen großen Schüssel schaumig rühren.
3. **Mehl** und **Backpulver** darüber sieben und mit der Milch glatrühren.
4. **Cashews** hacken und unter den Teig mischen.
5. Den Teig in die Kastenform geben und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für 60 bis 70 Minuten backen.
6. Kuchen in der Form 15 Minuten auskühlen lassen.

Kuchen in der Form 15 Minuten auskühlen lassen.