



MOFO AKONDRO (Bananenkuchen)

👤 Rémis

📁 Madagassische Rezepte

Bananenbrot oder Bananenkuchen wird auf Madagaskar oft in Hotels und Restaurants als Beilage zum Frühstück gereicht. Es ist ein süßer, saftiger Kuchen, der sich in Frischhaltefolie gepackt viele Tage hält - wenn er nicht vorher aufgegessen wird.

Zutaten für eine Kastenform:

- 3 reife Bananen
- 200 g [Reismehl](#)
- 100 g Butter
- Prise Salz
- 125 g brauner Zucker
- 2 Eier
- ein Päckchen Vanillezucker
- ein Päckchen Backpulver
- 1 EL Öl
- wer mag: 60 g gehackte Erdnüsse



So geht's:

Die Bananen sollten sehr reif sein, umso besser schmeckt der Kuchen später. Als Ersatz für die in Deutschland erhältlichen großen Bananen kann man auch kleine, süßere "Baby"-Bananen kaufen. Die Bananen klein schneiden, die Butter in einem Topf auf dem Herd zerlassen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren, bis nur noch ganz kleine Bananenstückchen übrig sind. Der Teig ist ziemlich klebrig und zäh. Wer es mag, kann noch ein paar geröstete und kleingehackte Erdnüsse zum Teig geben.

Eine Kastenform fetten und mehlen. Den Teig hinein geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C rund 45 Minuten backen. Am besten vor dem Herausnehmen mit dem Stäbchentest prüfen, ob der Teig wirklich gut ist. Ein bisschen abwarten, bis der Teig etwas abgekühlt ist, und die Form dann stürzen. Am besten schmeckt der Bananenkuchen natürlich noch warm!