



Bananenkuchen

Für den Bananenkuchen werden die Bananen zerdrückt und in den Teig gerührt. Der Bananenkuchen enthält Haselnüsse, und der Kuchen bekommt eine Schokolade-Glasur, das harmoniert sehr gut mit den Bananen.

Die Menge ergibt einen Bananenkuchen aus der Kastenform. Für einen Bananenkuchen aus der Springform sollten Sie die anderthalbfache Teigmenge verwenden. Die Bananen sollten sehr reif sein, damit der Bananenkuchen intensiv nach Bananen schmeckt.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/bananenkuchen.html

Zutaten:

- 200 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 3 vollreife Bananen
- 350 g Mehl Type 405
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 Teel. Zimt
- 100 g Zucker
- Prise Salz
- 1 Becher Schokolade-Glasur, ca. 125 g



Zubereitung:

Die Zutaten für den Bananenkuchen sollten Zimmertemperatur haben.

Die Butter mit 125 g Zucker und Vanillezucker 3 Minuten mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe einzeln unter die Butter rühren. Die geschälten Bananen mit einer Gabel zerdrücken, und mit dem Handrührgerät unter die Buttermasse rühren.

Mehl, Backpulver, gemahlene Haselnüsse und Zimt in einer separaten Schüssel vermischen und dann unter die Butter-Bananenmasse rühren. Das Eiweiß kurz aufschlagen, und dann mit 100 g Zucker und Salz zu Eischnee schlagen. Den Eischnee unter den Bananenkuchen-Teig heben.

Den Bananenkuchen-Teig in eine mit Butter gefettete Kastenform füllen, und den Bananenkuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze ca. 55 Minuten backen.

Nach dem Backen den Bananenkuchen etwas abkühlen lassen und aus der Kastenform nehmen. Die Schokolade-Glasur nach der Packungsanleitung erwärmen und die Glasur mit einem Messer auf dem Bananenkuchen verstreichen.

Viel Spaß beim Backen!