

# Bananenkuchen

Das Rezept vom Bananenkuchen begeistert durch seine einfache Zubereitung und durch die Kombination von Banane, Schokolade und Nüssen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Semmelbrösel (für die Form)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Für den Teig

4 Stk.	<a href="#">Bananen</a> (Nettogewicht 450g)
200 g	<a href="#">Butter</a>
200 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Stk.	Zitrone (davon der Abrieb)
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
500 g	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver
100 ml	Milch
100 g	Mandeln (gemahlen)
100 g	Haselnüsse (gemahlen)

## Zur Dekoration

200 g	Schokoladenkuvertüre
-------	----------------------

## Zubereitung

1. Für den **Bananenkuchen** eine 26er Rohrbodenform gründlich einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Zunächst die Bananen in eine große Rührschüssel geben und mit einer Gabel zu Mus zerdrücken. Dann die Butter, den Zucker, den Vanillezucker, den Abrieb der Zitrone und die Eier nach und nach unterrühren.
3. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und im Wechsel, mit der Milch unter Rühren hinzufügen. Danach die gemahlenden Mandeln und Haselnüsse unterheben.
4. Nun die Masse in die Form geben und ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte anschließend komplett auskühlen.
5. Nach dem der Kuchen erkaltet ist, diesen aus der Form lösen und am besten auf ein Gitter stürzen. Dann die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad temperieren und den Kuchen damit rundherum überziehen.

## **Tipp**

Den Bananenkuchen direkt nach dem glasieren mit Gelee-Bananen dekorieren (siehe Foto)