

Rezept

# Süßer Bananenkuchen

Ein Rezept von Süßer Bananenkuchen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl (Type 1050)	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>1 Msp.</b> Salz	frisch geriebene Muskatnuss
<b>120 g</b> Walnusskerne	<b>400 g</b> reife Bananen
<b>1 Stück</b> Vanilleschote (3 cm)	<b>120 g</b> Margarine
<b>100 g</b> Rohrzucker	<b>1</b> Ei
Fett und Semmelbrösel für die Form	Puderzucker nach Belieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Guglhupfform (18 cm Ø; 20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Form fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Mehl mit Backpulver, Salz und 1 Prise Muskat in eine Schüssel sieben. Walnüsse fein hacken und dazugeben.
2. Bananen schälen, in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit einem Stabmixer pürieren. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen, unterrühren und alles beiseitestellen.
3. Die Margarine und den Zucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren, bis die Mischung locker und flockig ist. Das Ei hinzufügen und abwechselnd das Bananenpüree und die Mehlmischung mit einem Löffel unterziehen.
4. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 150°) 50-60 Min. backen. Zur Garprobe mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen, bleibt kein Teig mehr haften, ist er fertig.
5. Den Guglhupf aus dem Ofen nehmen, 5 Min. abkühlen lassen und anschließend stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und zum Geburtstag mit Kerzen oder Wunderkerzen dekorieren.