

Rezept

Bananen-Blondies

Ein Rezept von Bananen-Blondies, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--|-------------------------------------|
| 2 vollreife Bananen | 2 EL Zitronensaft |
| 100 g Macadamianüsse | 100 g weiße Kuvertüre |
| 50 g Ingwer | 200 g Weizenmehl (Type 1050) |
| 1 Prise Salz | 3 TL Backpulver |
| 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker | 100 g weiche Butter |
| 150 g (Roh-)Rohrzucker | 4 M Eier |
| Butter und Mehl für die Form | 50 g weiße Kuvertüre |
| Spritzbeutel mit sehr feiner Lochtülle | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backform (24 x 24 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Backform einfetten und mit Mehl einstäuben.
2. Für den Teig die Bananen schälen, mit einer Gabel fein zerdrücken und sofort mit Zitronensaft verrühren. Die Nüsse und die Kuvertüre fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Mehl mit Salz, Backpulver und Vanillezucker vermischen.
3. Die Butter und den Rohrzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren, Eier nacheinander unterschlagen. Mehlmischung und das Bananenpüree mit den Knethaken des Handrührgeräts nach und nach unter die Eiermasse rühren. Nüsse, Ingwer und Kuvertüre unter den Teig ziehen.
4. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (unten) 25-30 Min. backen. Herausnehmen und den Kuchen in der Form kurz abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Für die Garnitur die Kuvertüre fein hacken, in eine kleine (Metall-)Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Kuvertüre in den Spritzbeutel füllen und in feinen Linien über den Kuchen ziehen, erstarren lassen. Den Kuchen in quadratische Brownies schneiden.