Rezept

Bananen-Split-Rührkuchen

Ein Rezept von Bananen-Split-Rührkuchen, am 12.06.2025

Zutaten

2	reife Bananen
150 g	Zucker
50 g	Schokotröpfchen
1/2 Päckchen	½ Pck. Backpulver
	Puderzucker zum Bestäuben
250 g	weiche Butter
5	Eier (L)
300 g	Mehl
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform von 22 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Die Bananen schälen, pürieren oder zerdrücken.

---

2. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät dickschaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Bananen und Schokotröpfchen unter die Eiermasse mischen. Das Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Den Kuchen aus der Form nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.