

## Bananen Dinkel Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

120	Gramm	Butter
170	Gramm	Rohrzucker
1	Prise	Meersalz
1		Vanilleschote(n), Mark daraus
1		Zitrone(n), abgeriebene Schale davon
4		Banane(n), (ca. 500 g)
150	Gramm	Dinkel - Vollkornmehl
50	Gramm	Kokosraspel
1	Tüte	Backpulver
150	Gramm	Walnüsse
3		groß. Ei

### Anleitung:

Zimmerwarme Butter mit 120 g Zucker, Salz, Vanillemark und Zitronenschale ca. 5 Minuten schaumig rühren. Eier etwa ½ Minute schaumig rühren und nach und nach unter den Butterabtrieb rühren. Bananen zerdrücken, mit restl. 50 g Zucker vermengen, unter den Butterabtrieb mengen und die Masse ca. 5 Minuten gut durchrühren. Dinkelvollkornmehl mit Walnüssen, Kokosraspeln und Backpulver gut vermischen und unter die Bananenmasse heben. Masse in eine gefettete, mit Kokosraspel ausgestreute Gugelhupfform (Füllinhalt 1,5 l) füllen und im vorgeheizten Rohr auf zweiter Schiene von unten bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen. Gugelhupf ca. 20 Minuten in der Form überkühlen lassen, auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Nach Geschmack: 5 dag Honig etwas erwärmen, Kuchen damit bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten 14.11.03 Marmelada