

Bananen - Gugelhupf 2

Kategorien: Backen, Früchte, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Kuchen

390	Gramm	Butter
400	Gramm	Zucker
160	Gramm	Vollei
40	Gramm	Eigelb
440	Gramm	Bananenmus (puerierte Bananen)
440	Gramm	Mehl
80	Gramm	Staerkemehl
20	Gramm	Backpulver
15	Gramm	Kakao
5	Gramm	Zimt
2	Gramm	Nelken
1	Prise	Macis
1	Prise	Piment
		Zitrone
		Vanille
		Salz
		Kranzform

Anleitung:

Butter, Zucker und Gewuerze aufschlagen, dann das Bananenmus beigeben. Vollei und Eigelb nach und nach dazugeben. Mehl, Staerkemehl, Kakao und Backpulver sieben und mit der Masse aufschlagen. Den Teig in eine gefettete und gemehlte Kranzform fuellen und bei 200°C etwa 10 Minuten anbacken, dann bei 180°C etwa 70 Minuten ausbacken. Wenn der Bananenkuchen abgekuehlt ist, mit Nussglasur ueberziehen und duenn mit Fettglasur verzieren.