

Bananen - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Früchte, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

280	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
240	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
80	Gramm	Butter
80	Gramm	Sauerrahm
3		Banane(n)
1	Prise	Salz
	Etwas	Zitrone(n) - Schale, gerieben
	Etwas	Aroma (flüssiges Vanillearoma)
	Etwas	Aroma (ger.Orangenfrucht)
4	Essl.	Kokosraspel
4		Ei(er)
		Kuchenglasur, Schokolade

Anleitung:

Dotter, Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Vanillearoma und Orangenfrucht schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit dem Sauerrahm und den pürierten Bananen unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Eine gefettete Gugelhupfform mit Kokosraspel ausstreuen, den Teig hineingeben und im vorgeheiztem Rohr 170°Grad/40-50 Min. backen. Mit Schokoladeglasur Streifen über den Gugelhupf ziehen.