

Bananen - Schoko - Gugelhupf

Kategorien: Backen, Kuchen, Gugelhupf, Rührkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
200	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillinzucker
1	Teel.	Weinbrand
4		Ei(er)
1		Banane(n)
100	Gramm	Schokostreusel
70	Gramm	Kokosraspel
1	Essl.	Milch
200	Gramm	Mehl
1 1/2	Pack.	Backpulver
Für die Garnitur:		
100	Gramm	Kuchenglasur (Schoko)
3	Essl.	Kokosraspel
Butter und Semmelbrösel für die Form		

Anleitung:

Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker, Weinbrand und Eier dazu geben und so lange rühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Die Banane mit einer Gabel fein zerdrücken, dazu geben und mischen. Schokostreusel, Kokosraspel und Milch unterrühren. Mehl und Backpulver fein sieben und locker unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform geben und ca. 60 Minuten bei 180°C backen. Den fertigen Kuchen auskühlen lassen.

Schokoladenglasur schmelzen lassen, den erkalteten Kuchen damit überziehen und die Kokosraspel auf die Glasur streuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert
p. P.: keine Angabe