

Bananenhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 6 Portionen

| | | |
|-----|-------|---------------------------------------|
| 3 | | Banane(n) |
| 75 | Gramm | Sauerrahm |
| 240 | Gramm | Zucker, braun |
| 1 | Prise | Salz |
| 1 | | Zitrone(n), die abgeriebene Schale |
| 80 | Gramm | Butter |
| 1/2 | | Vanilleschote(n) |
| 125 | Gramm | Mehl (Roggenmehl) |
| 150 | Gramm | Mehl (Weizenmehl) |
| | | Butter |
| | | Kokosraspel |
| | | Kuchenglasur (Zitrone und Schokolade) |
| | | Mandeln, Blättchen |
| | | Zucker |
| 4 | | Ei |
| | | Backpulver |

Anleitung:

Die Bananen mit dem Sauerrahm, der Hälfte des braunen Zuckers, dem Salz und der Zitronenschale pürieren. Die Butter mit dem restlichen Zucker sowie dem ausgeschabten Vanillemark schaumig schlagen und die Eier nach und nach dazugeben. Das Bananenpüree unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, sieben und in den Teig einrühren. Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Kokosraspeln ausstreuen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen 40-50 Minuten backen. Dann den Bananenhupf rausnehmen und auskühlen lassen, mit der Zitronenglasur überziehen und den unteren Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Dann den Gugelhupf mit der Schokoglasur verzieren.

Brennwert p. P.: 400 Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten 24.01.05
Punklinus