

Bananen-Rührkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

110 gr Butter, 190 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 3 reife Bananen, 300 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz, 100 gr gehackte o. gemahlene Nüsse/Mandeln, 4 Esslöffel Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Beschreibung: Die Amerikaner essen diesen saftigen Kuchen wie ein Stück Brot mit Butter bestrichen zum Frühstück, aber auch als Snack zwischendurch, als Kuchen zum Kaffee oder als Nachtisch. Ist superlocker, deshalb dicke Scheiben schneiden (am besten am Vortag backen und gut durchziehen lassen). Variante: Geben Sie noch 100 g Schokotröpfchen zur Mehlmischung, und bestreichen Sie den Bananen-Rührkuchen nach dem Abkühlen mit Schokocreme oder mit geschmolzener Vollmilchkuvertüre. Die Kombination des Schoko-Bananen-Geschmacks ist einfach köstlich. ÜBRIGENS: Man kann den Kuchen auch ohne Backpapier backen, dann Backform einfetten und mit Semmelbrösel oder Gries auskleiden.

Die Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die weiche Butter, den Zucker, den Vanillezucker, die Eier und 3 EL heißes Wasser mit dem Handrührgerät kurz verquirlen.
 2. Die Bananen schälen, zuerst in Stücke schneiden und dann zerdrücken. Zur Eimasse geben und kurz unterrühren.
 3. Mehl, Backpulver, Salz und die Nüsse vermischen. Zur Bananen-Eimasse geben und kurz unterrühren. Den Teig 5 Min. ruhen lassen.
 4. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Kuchenteig einfüllen und glattstreichen.
 5. Im Backofen (Mitte, Umluft 150°) 50 Min. backen. Garprobe machen.
- Den Bananen-Rührkuchen aus dem Backofen nehmen und mit Alufolie bedeckt 1 Std. abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.