

Norwegischer Bananenkuchen



Zutaten:

- 5 Bananen
- 60 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 50 ml Milch
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 Beutel dunkle Kuchenglasur oder Kuvertüre

Zum Verzieren:

- 200 g Schlagsahne
- 1 Banane
- 1 TL Zitronensaft

Fett und für die Form,

Bourbon-Vanille-Eis oder
Vanille-Sosse

Zubereitung:

Bananen schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Das Bananenmus, Butter, Zucker, Zitronenschale und Vanillin-Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in vier Portionen unterrühren. Milch, Mandeln und Nüsse zufügen und vermengen. Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, anschließend aus der Form lösen. Kuchenglasur 10 Minuten in heißes Wasser stellen, Beutel aufschneiden und über den Kuchen geben. Glasur trocknen lassen. Zum Verzieren Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tuffs auf den Kuchen spritzen. Banane schälen, in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und in die Sahnetuffs setzen.

Ein kühler Tip:

Süßschnuten servieren den Kuchen lauwarm mit einer großen Kugel Bourbon-Vanille-Eis oder mit einer Vanille-Sosse

Guten Appetit!