

Bananenkuchen – Variationen –



Foto Alexandra Müller-Ihrig/Rezept Nr. 1

1.) Rezept zur Verfügung gestellt von Alexandra Müller-Ihrig

Zutaten:

4 Eier

200 g Zucker

2 Pck Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

200 ml Öl

150 ml Milch

6 Bananen

300 g Mehl

2 EL Kakao

Schokospiegel:

75 g Sahne

100 g Vollmilchschokolade

Zubereitung:

Die Eier, den Vanillezucker und Zucker mit dem Ballonschneebeisen ca. 5 Minuten schaumig rühren.

Öl anschließend langsam hinzufliessen lassen und weiter verrühren.

In der Zwischenzeit vier Bananen mit der Milch im Multi mit Messer pürieren und anschliessend dem Teig hinzugeben.

Wenn alles gut verrührt ist, das Mehl und Backpulver esslöffelweise zufügen auf Stufe 4.

Den Boden einer Springform fetten und 1/2 des Teiges

hineingeben.

Die zwei übrigen Bananen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.

Restlichen Teig mit 2 EL Backkakao mischen und auf die Bananen in der Springform geben. Bei 180 Grad 50 Minuten backen. Bitte 10 Min. vorher Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen anders ist.

Nach dem Erkalten den Schokospiegel herstellen: Die Sahne erhitzen, so dass diese aber nicht kocht und die Schokolade reinstückeln. Das Ganze mit einer Gabel gut verrühren bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Einige Minuten erkalten lassen und auf den Kuchen geben.

2. Rezept/Lieblingskuchen GU/ausprobiert von Gisela M.

Geht megaschnell, schmeckt sehr saftig, ist bei Kindern sehr beliebt.

In ca. 15 Minuten ist der Kuchen im Backofen und die Küche sauber.

Menge bemessen für zwei Kuchen/Gesamt ca. 30 Stücke



Zutaten:

600 gr. reife Bananen (ca. 6 – 7 Stück)

300 gr. Butter

200 gr. brauner Zucker (ich habe 100 gr. durch

Kokosblütenzucker ersetzt)

6 Eier

2 TL Ingwerpulver (habe ich nur die Hälfte verwendet)

500 gr. Mehl

2 TL Backpulver

150 gr. Schokoladenglasur (lt. Originalrezept 300 gr.)

getrocknete Bananen zur Deko

Backtrennspray oder Fett für die Form und etwas Mehl/bzw.

Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:

Backformen mit Backtrennspray aussprühen und mit Mehl oder Semmelbrösel austreuen.

Alle Zutaten bereit stellen.

Multi mit Messer aufsetzen. Bananen grob zerkleinern und ca. 15 Sekunden laufen lassen. Zur Seite stellen.



Backofen vorheizen, 175 Grad/Ober-/Unterhitze.

Butter und Zucker in Kessel geben, Flexielement einsetzen. Ca. 5 Minuten schaumig schlagen (erst Stufe 1, dann auf Stufe 3 steigern). Wenn die Butter noch kalt ist, ca. 30 Grad Temperatur zugeben.



Flexi weiter laufen lassen auf langsamer Stufe (ca. Stufe 1) und Eier einzeln zugeben und immer wenn das Ei eingearbeitet ist, das nächste zugeben.

Zum Schluss die zerkleinerten Bananen und das Ingwerpulver zugeben.

Dann das Mehl und Backpulver unterziehen. Ich hab's auf 3 Chargen in die Schüssel gesiebt und ganz kurz gerührt, bis sich alles vermischt hat.



Teig in die zwei vorbereiteten Formen füllen. In den Backofen geben und auf mittlerem Einschub 40 Minuten backen.

CC-Kessel, Flexi und Teigspachtel in die Spülmaschine räumen und alles ist wieder sauber ☐



Schokoladenglasur schmelzen und den Kuchen damit überziehen.
Ggf. mit frischen Bananen oder getrockneten Bananen
dekorieren.

