

Bananen-Walnuss-Kuchen (Ø 24 cm)

Ein saftiger Kranzkuchen mit Walnüssen und Bananen

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 24 cm mit Rohrboden):

Fett

Rührteig:

100 g Walnüsse
150 g weiche Butter oder Margarine
150 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
4 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl Type 1050
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 Msp. gemahlener Zimt
1 Banane

1 Vorbereiten:

Springform mit Rohrboden fetten. Walnüsse grob hacken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Gustin, Backin und Zimt gut mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Banane schälen, längs halbieren, in Stücke schneiden und mit den Walnüssen kurz auf höchster Stufe unterrühren. Teig in die Springform mit Rohrboden füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

