

Bananen-Walnuss-Kuchen (Ø 26 cm)

Ein saftiger Kranzkuchen mit Walnüssen und Bananen

etwa 20 Stück



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Rührteig:

200 g Walnüsse
200 g weiche Butter oder
Margarine
200 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
5 Eier (Größe M)
400 g Weizenmehl Type 1050
50 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
½ TL 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 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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

Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

