





# Bananenkuchen

Ein saftiger Rührkuchen mit Bananen zum Geburtstag.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Wie backe ich einen Bananenkuchen zum Geburtstag?:

- ① **Vorbereiten:**  
Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

Fett

## Teig:

2 reife Bananen (etwa 180 g)  
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
230 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
½ TL Dr. Oetker Natron  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
3 EL Milch  
100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse  
2 Bananen, fest, (etwa 180 g)  
Zitronensaft zum Beträufeln

## Zum Verzieren:

etwa 150 g Puderzucker  
Dr. Oetker Zuckerstreusel  
Dr. Oetker Schokodekor Alphabet & Ziffern  
2 EL Zitronensaft



**2** Teig zubereiten:

Reife Bananen schälen und pürieren, mit Öl und Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Eier nacheinander hinzufügen. Mehl mit Backin, Natron und Finesse mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Haselnüsse unterheben. Die festen Bananen schälen und in kleine Stückchen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und ebenfalls unter den Teig heben. Teig in der Form glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben. Etwa 20 Min. vor Ende der Backzeit den Kuchen evtl. abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3** Verzieren:

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren und den Kuchen damit überziehen. Mit Zuckerstreuseln und dem Schokodekor verzieren.

