

# Bananenkuchen

Ein lockerer Bananenkuchen aus der Gugelhupfform, der mit Bananen und Schokostreuseln super lecker und saftig schmeckt. Bestes Bananenkuchen Rezept.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Rührteig:

300 g weiche Butter oder Margarine  
150 g brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich Bourbon Vanillezucker  
4 Eier (Größe M)  
2 - 3 reife Bananen (250 g vorbereitet gewogen)  
300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
½ gestr. TL gemahlener Zimt  
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

## Wie backe ich einen leckeren Bananenkuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Bananen schälen, mit einer Gabel grob zerdrücken und unter die Masse rühren. Mehl mit Backin und Zimt mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss die Schokoraspel kurz unterrühren. Teig in der Form gleichmäßig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Den erkalteten Bananenkuchen mit Puderzucker bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Bananenkuchen lässt sich prima einfrieren.

