

# Bananen-Gugelhupf

Es sind noch reife Bananen übrig? Damit hat man den passenden Anlass, einen leckeren Bananen-Gugelhupf nach diesem Rezept zu backen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,1 h

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

180 g	Mehl (glatt)
1 TL	Natron
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
125 g	<a href="#">Butter</a>
180 g	<a href="#">Zucker</a>
0.5 Stk.	Vanilleschoten
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
2 Stk.	<a href="#">Bananen</a>
125 ml	Sauerrahm
1 EL	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
2 EL	Mehl (für die Form)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Dieser **Bananen-Gugelhupf** wird besonders saftig. Als erstes den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180°C oder Umluft 160°C vorheizen. Anschließend eine Gugelhupfform mit 16 Zentimeter Durchmesser gründlich einfetten, mit Mehl bestäuben.
2. Salz, Natron und Mehl in eine Schüssel geben und vermischen. Bananen schälen, auf einen Teller legen, mit einer Gabel zu sehr feinem Mus zerdrücken. beiseite stellen.
3. Die weiche Butter in eine zweite Schüssel geben. Vanilleschote öffnen, das Mark auskratzen und zur Butter geben. Mit dem Rührgerät cremig verquirlen, den Zucker langsam auf mittlerer

Stufe einrühren. Auf höchste Stufe schalten, Bananenmus und Ei untermischen.

4. Auf niedrige Stufe herunterschalten, die Hälfte der Mehlmasse sowie den Sauerrahm nach und nach einrühren. Zum Schluss den Rest der Mehlmasse einrühren, auf höchster Stufe noch einmal durchschlagen.
5. Die Form mit dem Teig befüllen und für 30 Minuten backen. Herausnehmen, mit einer Alufolie abdecken und weitere 30 bis 35 Minuten backen lassen. Herausnehmen und 10 Minuten lang abkühlen lassen. Auf den Servierteller stürzen und servieren.

## Tipp

Den Bananen-Gugelhupf mit Staubzucker servieren. Vollreife Bananen eignen sich für dieses Rezept am besten, sie dürfen auch schon braune Stellen haben.