Bananen-Honig-Kuchen

Der Bananen-Honig-Kuchen gelingt am besten mit vollreifen Bananen. Mit diesem Rezept kann sich das Resultat sehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 EL	Butter (für die Form)
350 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Backsoda
1 TL	Zimtpulver
0.5 TL	Salz
150 g	Butter
100 g	Zucker (hellbraunen)
200 g	Honig
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Bananen
80 g	Walnüsse (oder Mandeln)

Zubereitung

1. Zu Beginn für das Rezept **Bananen-Honig-Kuchen** das Backrohr auf 180°C vorheizen. Danach eine quadratische Form mit Butter befetten und mit Mehl bestäuben. Das überschüssige Mehl abklopfen. Die Bananen schälen, auf einen Teller legen und mit einer Gabel zu Mus pürieren.

2. Mehl, Backpulver, Backsoda, Zimt und Salz miteinander in einer Schüssel gut verrühren.

3. Darauffolgend weiche Butter und Zucker in einer zweiten Schüssel mit dem Mixer schaumig

rühren. Den Honig und die Eier einzeln unterheben.

4. Abwechselnd zerdrückte Bananen und die Mehlmischung unter den Teig geben und kräftig weitermixen, bis alle Zutaten gut miteinander vermischt sind.

5. Als nächstes den Teig in die Form geben, glattstreichen und mit Nüsse oder Mandeln überstreuen. Den Bananen-Honig-Kuchen im Backrohr für etwa 30-40 Minuten backen, bis keine Teigreste mehr in der Mitte am Holzstäbchen kleben bleiben.

6. Nach der Backzeit den Kuchen auf einem Kuchengitter kalt werden lassen und aus der Form stürzen, in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Bananenscheiben mit Honig beträufeln und als Garnierung zum Bananen-Honig-Kuchen anrichten.