

Bananenkuchen mit Baiser

Der Banankuchen mit Baiser ist ein köstliches Kuchen-Rezept. Der einfache Nachtisch gelingt mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

für den Teig

250 g	Weizenmehl
0.5 Packungen	Backpulver
100 g	Butter (kalte)
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Eier

für den Belag

1.25 kg	Bananen
2 Stk.	Zitronen

für die Baiserhaube

3 Stk.	Eiweiß
125 g	Zucker
1 Spritzer	Zitronensaft
	Zimt (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Bananenkuchen mit Baiser** zu zaubern, vermische zunächst Mehl und

Backpulver und gib sie in eine Rührschüssel. Schneide die kalte Butter in kleine Stücke und füge sie zusammen mit den restlichen Zutaten hinzu. Knete alles mit einem Mixer mit Knethaken zu einem glatten Teig. Forme eine Kugel und wickle den Teig in eine Frischhaltefolie und lasse ihn für zirka 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

2. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und lege den Teig in eine befettete 26 cm Springform oder Tarteform. Den Rand zirka 3 cm hochziehen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
3. Backe den Kuchenboden bei 200 °C Ober-/Unterhitze für zirka 20 Minuten im vorgeheizten Backofen.
4. Für den Belag schäle und schneide Bananen in Scheiben und beträufele sie mit Zitronensaft. Lege sie dann dicht nebeneinander auf den Kuchenboden.
5. Schlage für das Baiser das Eiweiß mit Zucker und Zitronensaft steif. Verteile Baiser auf dem Kuchen, streiche es glatt und backe den Bananenkuchen mit Baiser bei 200 °C für ca. 12-15 Minuten im Backofen.

Tipp

Beim Überbacken der Baiserhaube den Bananenkuchen im Auge behalten, damit das Baiser nicht zu dunkel wird. Nah Belieben mit einer Prise Zimt bestäuben.