Bananenschnitten

Die Bananenschnitten sind eine köstlich herrliche Variante eines Blechkuchens. Deine Lieben werden begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

250 g	Butter (weiche)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Rum
4 Stk.	Eier
2 Stk.	Bananen
1 Packung	Backpulver
100 g	Wallnüsse gerieben
450 g	Mehl
125 ml	Milch

Glasur

200 g	Staubzucker (gesiebt)
2 Stk.	Zitronen (Saft davon)

Zubereitung

1. Backrohr auf 190 C° vorheizen. Für die **Bananenschnitte** Butter, Zucker mit Vanillezucker und Rum in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier nach und nach hinzugeben und einrühren. Bananen schälen und zerdrücken und zur Masse geben. Das Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben. Zusammen mit den geriebenen Walnüssen und Milch zu einem Teig rühren. Backblech (Größe ca. 30x35 cm) mit Backpapier belegen, einfetten und bemehlen.

2. Die Bananenschnitten im vorgeheizten Backrohr zirka 40 Min. backen. In der Zwischenzeit die Glasur vorbereiten. Dafür den Zitronensaft mit Staubzucker zu einer flüssigen Glasur verrühren. Den erkalteten Kuchen damit verzieren oder zur Gänze bestreichen. Quadratische oder rechteckige Schnitten schneiden und servieren.

Tipp

Bananenschnitten mit Rosinen verfeinern, und gehackte Walnüsse über die Glasur streuen.