Einfache Krümeltorte mit Bananen

So toll die einfache Krümeltorte mit Bananen aussieht, so lecker schmeckt sie auch. Das Rezept ist ideal für den nächsten Kindergeburtstag!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Foto: siegfried

Zutaten

80 g	Butter
30 g	Zucker
3 Packungen	Vanillezucker
1 EL	Butter (zum Einfetten der Form)
1 EL	Amaretto Likör
6 Stk.	Eier
100 g	Haselnüsse (gemahlene)
100 g	Schokoladenraspeln
1 Packung	Backpulver
2 EL	Zitronensaft
500 g	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
50 g	Zucker

	4 Stk. Bananen

Zubereitung

1. Für die einfache Krümeltorte mit Bananen den Backofen auf 160°C (Umluft) bzw. 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Butter einfetten.

2. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier trennen und nach und nach das Eigelb und das Backpulver und 2/3 des Vanillezuckers unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Dann Amaretto, Haselnüsse und Schokoladenraspel unterheben.

3. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 20-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und den Boden aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Bananen schälen und längs halbieren. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht braun verfärben. Schlag mit Sahnesteif und dem restlichen Vanillezucker steif schlagen.

5. Den Teigboden aushöhlen und dabei einen ca. 2 cm hohen Rand stehen lassen. In den ausgehöhlten Boden die Bananen legen und die Schlag-Masse in Form einer Kuppe darauf verteilen.

6. Den restlichen Teig sehr klein zerkrümeln und gleichmäßig auf der Kuppel verteilen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die einfache Krümeltorte anstatt mit Bananen mit anderem Obst, z.B. Marillen oder Kirschen backen.