Hummingbird Kuchen

Das Rezept für den leckeren Hummingbird Kuchen ist ein absoluter Klassiker unter allen Australien Fans. Aber auch Freunde und Bekannte werden überzeugt sein!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

380 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1 TL	Koriander
400 g	Zucker (braunen)
650 g	Ananas (aus der Dose)
80 g	Kokosraspeln
3 Stk.	Bananen
1 Tasse	Walnüsse
4 Stk.	Eier
370 ml	Öl
	Fett (für die Form)
	Mehl (für die Form)
1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Guss

350 g	Frischkäse
50 g	Butter

1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
350 g	Staubzucker
1 Tasse	Walnüsse

Zubereitung

1. Für den Hummingbird Kuchen muss man zuerst den Backofen auf 170°C vorheizen und eine runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm einfetten und mit Mehl bestäuben. Möglich wäre auch eine rechteckige Form. Das bleibt jedem selbst überlassen.

2. In eine große Schüssel nun das Mehl mit dem Backpulver sieben. Alles gut miteinander vermengen und nach und nach Zimt, Koriander, Zucker, Kokosraspeln, Eier und Öl zugeben. Das Ganze nun zu einem glatten Teig verrühren. Die Bananen nun schälen und in kleine Stückchen schneiden und sowohl Ananas, als auch Walnüsse zusammen mit den Bananen untermischen.

3. Den Teig in die Backform füllen und in den Backofen geben. Nach 40 Minuten den Gartest mit einem Holzstäbchen machen. Befinden sich keine klebrigen Spuren mehr am Stäbchen, den Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen, ansonsten nach 10 Minuten eine weitere Garprobe machen.

4. Um den Zuckerguss herzustellen, wird die weiche Butter mit einem Handrührgerät schaumig geschlagen, dabei vorsichtig nach und nach sowohl den Frischkäse als auch den Zitronensaft zufügen und den Staubzucker unterziehen.

5. Ist der Kuchen ausgekühlt, ihn mehrfach durchschneiden und jede Schicht mit diesem Guss bestreichen. Zum Schluss den kompletten Kuchen damit überziehen und mit Walnüssen verzieren.

Tipp

Der Hummingbird Kuchen besticht nicht nur durch den tollen Geschmack, sondern vor allem auch, durch die Fantasie der Verzierung. Dort entstehen meist sehr kunstvolle Gebilde, die auch optisch ein absolutes Highlight sind.