Kolibri-Kuchen

Der Kolibri-Kuchen ist eine süße Köstlichkeit aus den USA. Aber aufgepasst, für dieses Rezept benötigt man 4 Springformen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

400 g	Mehl
1 TL	Natron
1 TL	Salz
400 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
3 Stk.	Eier (geschlagen)
250 ml	Pflanzenöl
1.5 TL	Vanilleextrakt
1 Dose	Ananas (mit Saft)
150 g	Nüsse ((Pekannuss) gehackt)
400 g	Bananen
50 g	Nüsse ((Pekannuss) zum Bestreuen)
Nach Belieben	Fett (für die Formen)
Nach Belieben	Mehl (für die Formen)
4 Stk.	Backformen

Für das Topping

250 g	Frischkäse

120 g	Butter (weiche)
500 g	Staubzucker
1 TL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für den **Kolibri-Kuchen** den Ofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mehl mit Natron, Salz, Zucker und Zimt mischen. Nach und nach vorsichtig die Eier und das Öl unterrühren.

2. Dann das Vanilleextrakt und die Ananasstücke mit dem Saft dazugeben. Pekannüsse hacken und unterrühren. Bananen schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann unter den Teig heben.

3. Vier Springformen mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig gleichmäßig in die Formen füllen und 25-30 Minuten im Ofen backen lassen.

4. Mit einem Holzstäbchen in die Mitte der Böden pieksen und wenn kein Teig mehr daran kleben bleibt, aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Dann die Böden aus den Formen lösen und auf Kuchengittern komplett auskühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten. Dazu den Frischkäse mit der Butter cremig aufschlagen. Unter ständigem Rühren den Staubzucker hinein rieseln lassen, dann Vanille-Extrakt unterrühren.

6. Etwa 1/4 des Toppings auf einen Boden streichen und mit dem zweiten Boden belegen. Ungefähr 1/3 des restlichen Toppings darauf verteilen und wieder mit einem Boden belegen. So fortfahren, bis alle vier Böden übereinander gestapelt sind.

7. Mit dem restlichen Topping die Oberfläche und die Seiten des Kuchens bestreichen. Die Pekannüsse nach Belieben grob oder fein hacken und den Kuchen damit garnieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Wer keine 4 Springformen hat, kann die Böden für den Kolibri-Kuchen auch nacheinander in der gleichen Springform backen.