Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk **Freitag, 06.03.2020**

Bananenkranz **Für ca. 12 Stücke**

Zutaten:

75g gemahlene Walnüsse
250g weiche Butter
140g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Eigelbe (Größe M, ca. 100g)
5 Eiweiße (Größe M, ca. 150g)
1 Prise Salz
250g Weizenmehl (Type 405)
8g Backpulver
600g sehr reife Bananen (Gewicht ohne Schale)
50ml Bio-Zitronensaft
20ml Rum

Für die Schokoladenglasur
1 Blatt Gelatine (2g)
150g Sahne
50g Zucker
40g Honig
50 g Butter
150 g dunkle Kuvertüre

Außerdem
eine Kranzform (ø 26 cm) oder 2 kleine Kranzformen (ø 22 cm)

Zubereitung:
1. Für den Bananenkranz den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kranzform einfetten. Gemahlene Walnüsse rösten.
2. Butter mit 50g Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren, nach und nach Eigelbe unterrühren.
3. Eiweiße mit übrigem Zucker (90g) und Salz schaumig rühren.
4. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Gemahlene, geröstete Walnüsse zur Mehlmischung geben und vermischen.
5. Die Bananen kleinschneiden, mit Zitronensaft und Rum mischen und unter das Mehlgemisch heben.
6. Schaumig gerührtes Eiweiß unter die Buttermasse heben, Bananenmehlgemisch unterheben.
7. Teig in die vorbereitete Kranzform füllen und im Backofen ca. 35 Minuten backen.
8. Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, anschließend aus der Form stürzen, mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoladenglasur bestreichen.
9. Für die Schokoladenglasur Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre in eine Schüssel geben.

10. Sahne, Zucker, Honig und Butter aufkochen. Die Gelatine zufügen, glattrühren, langsam in die dunkle Kuvertüre einrühren bis eine glatte homogene Masse entstanden ist. Den Bananenkranz mit der Schokoladenglasur überziehen.

Unser Tipp: Die Glasur kann gut auf Vorrat hergestellt werden. Dafür kühl lagern. Zum Überziehen anwärmen.

Nährwert: Pro Stück: Kcal: 500, KJ: 1832, E: 4 g, F: 25 g, KH: 46 g;