

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 05.02.2021

Schoko-Bananenkuchen

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

für den Schoko-Bananenkuchen:

250g weiche Butter
 1 Prise Salz
 200g Zucker
 5 Eier (Größe M)
 150g dunkle Kuvertüre
 20ml Rum (alternativ Milch)
 350g reife Bananen, geschält (Gewicht ohne Schale ca. 3 Stück)
 180g Weizenmehl (Type 405)
 8g Backpulver
 50g Speisestärke
 40g Kakaopulver
 100g geröstete, gehackte Walnüsse



Für die Schoko-Glasur:

200g dunkle Kuvertüre
 2 Blatt Gelatine (4g)
 200g Sahne
 60g Zucker
 60g Honig
 60g Butter

Außerdem:

eine Kastenform (30cm x 11cm)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (30cm x 11 cm) mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Schoko-Bananenkuchen** die weiche Butter, Salz und 80 g Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe nach und nach unter die schaumige Masse rühren.
3. Die dunkle Kuvertüre auflösen, aber nicht heiß werden lassen. Die flüssige Kuvertüre und den Rum hinzufügen.
4. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (120g) zu einem cremigen Schnee schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Die Bananen in kleine Würfel schneiden.
5. Das Mehl, das Backpulver, die Stärke und das Kakaopulver mischen und sieben. Die gehackten Walnüsse und die Bananenstücke zum Mehlgemisch geben und vermischen. Das Mehlgemisch zur Masse geben und kurz unterrühren.
6. Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen erst 10 Minuten bei 200° C anbacken. Dann den Backofen auf 180°C stellen und den Kuchen 50 Minuten fertig backen. Nach dem Backen den Kuchen auskühlen lassen und ausgekühlt aus der Kastenform nehmen.
7. **Für die Schoko-Glasur** die Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf auf dem Herd die Sahne, den Zucker, den Honig und die Butter aufkochen lassen. Die Gelatine ausdrücken und dazu geben und alles langsam mit einem Kochlöffel oder Gummispatel in die Kuvertüre einrühren.
8. Den ausgekühlten Schoko-Bananenkuchen mit der Schoko-Glasur überziehen und festwerden lassen.

Unser Tipp: Man kann den Schoko-Bananenkuchen auch einfach mit Puderzucker bestäuben.

