

Bananen-Buttercremekuchen



Nährwerte pro Portion: Eiweiß: 7 g / Fett: 31 g / Kohlenhydrate: 43 g / Brennwert: 480 kcal

Zutaten für 20 Stücke

Für den Rührteig:

125 g Cashewkerne (geröstet, gesalzen)
250 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)
200 g Zucker
1 Pck Vanillin-Zucker
5 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
20 g gesiebtes Kakaopulver
1 EL Milch (3,5% Fett)

Für den Belag:

900-1000 g reife Bananen (etwa 6 Stück)
3 EL Zitronensaft
1 EL Zucker

Für die Buttercreme:

1 Pck Pudding-Pulver Vanillegeschmack
75 g Zucker
500 ml Bananenmilch
250 g Butter (zimmerwarm)

Für den Guss:

200 g Zartbitter-Schokolade (ca. 50% Kakaoanteil)
2 EL Speiseöl
2 EL gehackte Cashewkerne



© Fotostudio Diercks für ZS Verlag

1. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Rührteig Cashewkerne in einem Blitzhacker fein hacken. Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl und Backpulver mischen, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Cashewkerne (2 Esslöffel davon beiseitelegen) unterrühren.



4. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen. Zwei Drittel des Teiges in den Backrahmen geben und glatt streichen. Unter den restlichen Teig Kakao und Milch rühren. Den dunklen Teig gleichmäßig auf dem hellen Teig verstreichen.
5. Für den Belag Bananen schälen, längs halbieren und rundherum mit Zitronensaft bestreichen. Die Bananenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf den dunklen Teig legen.
6. Zucker mit den beiseitegelegten Cashewkernen mischen und auf die Bananenhälften streuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen etwa 40 Minuten backen.
7. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen zunächst etwa 30 Minuten abkühlen lassen. Dann den Kuchen mit einem Stück Alufolie zudecken und den Kuchen vollständig erkalten lassen.
8. Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, Zucker und Bananenmilch einen Pudding nach Packungsanleitung – aber mit den hier angegebenen Zutaten – zubereiten. Den Pudding erkalten lassen (nicht in den Kühlschrank stellen), dabei gelegentlich umrühren.
9. Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den Pudding esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt. Die Buttercreme gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Den Kuchen etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
10. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen, mit Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Schokolade auf die fest gewordene Buttercreme geben, schnell verstreichen und mithilfe eines Tortengarnierkammes oder einer Gabel verzieren. Nach Belieben mit gehackten Cashewkernen bestreuen. Guss fest werden lassen. Backrahmen lösen und entfernen.



Mehr Rezepte in:
„Neue Blechkuchen von A-Z“

