Bananenkuchen

Zutaten für 1 Gugelhupfform:



Rührteig:
4 mittelgroße, vollreife Bananen
100 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
3 Eier
500 g Weizenvollkornmehl
1 Päckchen Backpulver
1 Teelöffel Zimt (oder nach Geschmack)

Außerdem:
Fett und Semmelbrösel für die Form
200 g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung:
Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und durch ein Sieb streichen.
Für die Masse das weiche Fett und den Zucker cremig rühren. Nach und nach unter ständigem weiterrühren die Eier hinzufügen. Das Mehl mit dem Backpulver und Zimt vermischen und abwechselnd mit dem Bananenmus unter die Schaummasse rühren.
Eine Gugelhupfform von 1,5 Liter Inhalt ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Masse in die Form füllen, die Oberfläche glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei

170-180°C auf der mittleren Schiene in etwa 1 Stunde goldbraun backen.
Den Kuchen auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.
Die Kuvertüre in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und im Wasserbad erwärmen. Den Kuchen mit der Kuvertüre überziehen. Eventuell mit Bananenscheiben garnieren dabei Scheiben mit Zitrone beträufeln, damit sie sich nicht verfärben.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Daniela zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.