



## Bananenkuchen

---

Rührteig-Kuchen für Bananen-Fans. Für das Rezept benötigen Sie 7 Bananen und etwas Rum.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

125g Butter oder Margarine

125g Zucker

3 Eier

3 Eßlöffel Rum

250g Mehl

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

1 prise Salz

125ml Milch

7 Bananen

Für den Guß:

4 Eßlöffel Puderzucker

2 Eßlöffel Rum.

### Zubereitung

---

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier unterrühren und den Rum zugeben. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und zusammen mit der Milch unter den Teig rühren.

Den Teig in eine gut gefettete Springform geben und gleichmäßig verteilen. 5 Bananen schälen und streifenförmig auf den Teig legen. Beim Backen werden die Bananen im Teig versinken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf mittlerer Schiene für 30 bis 35 Minuten backen.

Für den Zuckerguß den Puderzucker mit Rum glattrühren und die warme Kuchenoberseite mit einem Teil des Zuckergusses überziehen.

Restliche Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Mit den Bananenscheiben den Kuchenrand rundum belegen. Die Bananendeko komplett mit dem restlichen Zuckerguß einstreichen, damit die Bananen sich nicht dunkel verfärben.