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 mischenund zusammen mit der Milch unter den Teig rühren.

Den Teig in eine gut gefettete Springform geben und gleichmäßig verteilen. 5 Bananen schälen und strenförmig 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.