

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 14.03.2025

Bananenkuchen (vom Blech) mit Vanillecreme

Für 16 Stücke

Zutaten:

Für den Teig:

300 g zimmerwarme Butter
 250 g Zucker
 0,5 TL Vanillezucker
 etwas Salz
 6 Eier (Größe M)
 150 g Weizenmehl (Type 405)
 50 g Weizenstärke
 30 g Back-Kakao
 100 g gemahlene Mandeln
 5-6 reife Bananen (geschält ca. 600 g)

Für die Vanillecreme:

3 Blatt weiße Gelatine
 0,5-1 Vanilleschote (oder 1 Pck. Vanillezucker)
 300 g Schlagsahne
 100 g Crème fraîche
 200 g Milch
 370 g weiße Kuvertüre (z.B. als Chips)

Für die Garnitur:

weiße Schokoladenraspel
 gehackte Pistazien

Außerdem:

Backblech (ca. 28 cm x 38 cm)
 Spritzbeutel und einer Saint-Honoré-Tülle

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Teig** Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten schaumig rühren.
Claudias Tipp: Die Masse gelingt am besten, wenn alle Zutaten Zimmertemperatur haben.
3. Die Eier einzeln zugeben und jeweils 30 Sekunden unterrühren.
4. Mehl, Stärke und Kakao mischen und sieben.
5. Mandeln untermischen und die Mehlmischung kurz unter die Buttermasse rühren.
6. Bananen schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und mit einem Silikonschaber unter den Teig heben.
7. Teig auf dem vorbereiteten Blech verteilen und glattstreichen.
8. Bananenkuchen im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 35-40 Minuten backen und auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
9. **Inzwischen für die Vanillecreme** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
10. Weiße Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben.
11. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.





12. Vanilleschote, Vanillemark, Sahne, Crème fraîche und Milch in einen kleinen Topf geben und aufkochen, über die Kuvertüre gießen und mit einem Silikonschaber rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.

13. Gelatine ausdrücken, unterrühren und mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) abgedeckt kaltstellen.

14. Die Vanillecreme mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine ähnlich wie Schlagsahne aufschlagen.

15. Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit Saint-Honoré-Tülle auf den Bananenkuchen dressieren

Claudias Tipp: Wenn Sie keine Saint-Honoré-Tülle haben, können Sie die Vanillecreme mit einer Winkelpalette aufstreichen und ein Muster einarbeiten.

16. Bananenkuchen mit Schokoraspeln und Pistazien bestreuen, in 16 Stücke schneiden und servieren.