



# Bananen-Walnuss-Küchlein



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 493 kcal/ 2064 kJ	Fett: 23,6 g
Eiweiß: 8,5 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 10,6 g
Kohlenhydrate: 60,1 g	ungesättigte Fettsäuren: 13 g

## Zubereitungszeit:

60 Minuten (inkl. Backzeit)

## Zubereitung:

**1.** Den Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze (Umluft: 160°C; Gas: Stufe 2) vorheizen und eine Springform (Ø 28 cm) einfetten.

**2.** Mehl, Backnatron, Salz und Zimt in einer Schüssel vermischen und beiseite stellen.

Mit einem Mixer Zucker, braunen Zucker und Butter 3 Minuten lang schaumig schlagen und Vanilleextrakt und Eier hinzufügen.

**3.** Die Mehlmischung mit der Butter-Eimischung verrühren, Bananen, saure Sahne und Milch hinzugeben und Walnüsse vorsichtig unterheben.

**4.** Den Teig in die Form gießen und für etwa 35-40 Minuten backen und anschließend vollständig auskühlen lassen.

**5.** Für die Frischkäseglasur Frischkäse, Butter und Vanilleextrakt gut verrühren und nach und nach Zucker hinzugeben, bis eine lockere luftige Masse entsteht.

**6.** Glasur auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und mit Walnüssen dekorieren.

**Tipp:** Der glasierte Kuchen lässt sich nach 30 Minuten im Kühlschrank leichter schneiden

## Zutaten für 12 Portionen :

### Für die Bananen-Walnuss-Küchlein

- 300 g Mehl
- 1 TL Backnatron
- 1 TL Salz
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 10 TL Butter, ungesalzen
- 100 g Zucker
- 90 g brauner Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 3 große Eier
- 4 mittelgroße reife Bananen, zerdrückt
- 200 ml saure Sahne
- 100 ml Milch (1,5 % Fett)
- 100 g kalifornische Walnüsse, gehackt

### Frischkäse-Glasur

- 120 g Frischkäse
- 50 g Butter, ungesalzen
- 2 TL Vanilleextrakt
- 200 g Puderzucker, durchgesiebt
- Gehackte kalifornische Walnüsse, zum Garnieren