



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