Banankage – Dänischer Bananenkuchen



Fans von Bananenbroten werden diesen saftigen Kuchen lieben!

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Teig

- 3 Bananen, je reifer je besser
- 1 TL Zitronensaft
- 125 g weiche Butter
- 150 g Zucker (im Original 300 g)
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke

½ TL Salz
1 ½ TL Backpulver
1 P. Vanillezucker
250 g griechischer Joghurt

Für das Topping

125 g weiche Butter
1 TL Vanillezucker
Saft von ½ Limette
150 g Puderzucker (im Original 300 g)
Pekannüsse, grob gehackt (alternativ Walnüsse)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober- /Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform (24 cm Ø) einfetten.
3. Die reifen Bananen schälen und mit dem Zitronensaft im Mixer pürieren.
4. Butter und Zucker hellcremig aufschlagen. Das dauert ca. 5- 8 Minuten. Die Eier nacheinander dazugeben und immer mindestens 30 Sekunden verrühren, bevor man das nächste Ei dazugibt.
5. In einer separaten Schüssel alle trockenen Zutaten miteinander mischen und unter die Teigmasse rühren bis sich alle Zutaten verbunden haben. Anschließend zuerst das Bananenpüree und danach den Joghurt unterheben.
6. Den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und ca. 50-60 im unteren Ofendrittel backen. Der Teig sollte eine goldbraune Farbe haben, aber auch in der Mitte durchgebacken sein. Deshalb unbedingt eine Stäbchenprobe machen! Evtl. den Kuchen abdecken und noch einige Minuten weiterbacken.
7. Inzwischen für das Topping alle Zutaten bis auf die Nüsse in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zu einer fluffigen Creme verrühren. Der Zucker sollte sich vollkommen aufgelöst haben. Die Creme für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
8. Nach der Backzeit den Kuchen auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

9. Die Creme auf dem vollständig ausgekühlten Kuchen verstreichen und mit den gehackten Nüssen dekorieren.
10. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.