Keniaischer Bananenkuchen mit N´Dizi



Bananen-Fans werden begeistert sein!

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 15 min

ZUTATEN

Für den Kuchen

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1/4 TL Salz
- 125 g Butter, geschmolzene
- 225 g Zucker
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 TL Vanilleextrakt

2 Eier
2 große, sehr reife Bananen (ca. 130 g)
200 g Joghurt

Für die N'dizi

4 Bananen, große Bananen
1 EL Wasser
4 EL Butter, geschmolzen
100 g ungesalzene Erdnüsse, gehackt

Für die Bananen-Schlagsahne

200 g Sahne
2 EL Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
1 kleine, sehr reife Banane

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Kastenbackform (25 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.
3. Für den Bananenkuchen Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel mischen.
4. In einer separaten Schüssel die geschmolzene, abgekühlte Butter, Zucker, Zitronenabrieb und Vanille schaumig rühren.
5. Die Eier nacheinander unterrühren.
6. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und in den Teig einrühren.
7. Nun die bereitgestellte Mehlmischung und den Joghurt portionsweise abwechselnd unter den Teig rühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
8. Den Teig in die Kastenform füllen und 50-60 Minuten goldbraun backen. Unbedingt einen Stäbchentest machen und den Kuchen evtl. mit Alufolie

abgedeckt noch weiterbacken, bis man das Stäbchen sauber aus dem Teig ziehen kann.

9. Nach der Backzeit 10 Minute in der Form stehen lassen, anschließend aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
10. Für die N'Dizi wird der Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizt.
11. Ein Backblech mit Backpapier belegen und zur Seite stellen.
12. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden.
13. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen, die Bananenscheiben mit dem Wasser hineingeben, abdecken und 1-2 Minuten dünsten.
14. Die Bananenscheiben zuerst in geschmolzene Butter tauchen, anschließend in den gehackten Erdnüssen wälzen und auf das Backblech legen. Insgesamt 10-12 Minuten backen, dabei die Scheiben nach der Hälfte wenden. Anschließend abkühlen lassen.
15. Für die Bananen-Schlagsahne die Sahne mit Puderzucker und Vanille steifschlagen. Die Banane mit einer Gabel zerdrücken und unter die Sahne heben.
16. Zum Servieren den Banenenkuchen in Scheiben schneiden und mit Bananen-Schlagsahne und N´Dizi belegen.