

Bananen-Marmor-Kuchen

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Teig

- 200 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1,0 kg reife Bananen
- 150 g Weizengrieß
- 3,0 Eier
- 200 g Weizenmehl Typ 550
- 3,0 TL Backpulver
- 25,0 g Kakao

Guss

- 1,0 ausgepresste Zitrone
- etwas Puderzucker

Deko

- etwas Hagelzucker

(Angaben für 1 Kuchen)



Dies ist eine saftige Variante des beliebten

Marmorkuchenrezeptes. Durch den Grieß und die eingebackenen Bananen bekommt der Teig seine ganz eigene Note. Wer für viele Leute backt, kann die Zutatenmenge einfach vervielfachen und statt eine Springform ein oder mehrere Backbleche benutzen.

Zubereitung

Teig

Butter mit Puderzucker verrühren. Zunächst 250g Bananen in kleinen Stücken und Grieß dazugeben, dann folgen Eier, Mehl und Backpulver. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Hälfte des Teiges in Klecksen in eine mit Backpapier ausgelegte Springform verteilen. Die andere Hälfte mit Kakao mischen und zum anderen Teig klecksen, mit einer Gabel durchziehen. Den Rest Bananen in Scheiben schneiden und senkrecht in den Teig stecken. Bei 190°C etwa 35-40 Minuten backen.

Guss und Deko

Zitronensaft mit soviel Puderzucker verrühren, bis die Masse flüssig-cremig ist und auf den warmen Kuchen streichen. Mit Hagelzucker verzieren.