

Bananen-, Karamell- und Pekannusskuchen

Ingrédients

- 2 Bananen
- 50g Butter
- 125g Karamell mit gesalzener Butter
- 2 Eier
- 150g T55 Mehl
- 6g Backpulver
- 120g Pekannüsse

Préparation

1. Ein Kuchen, das ist schon lange her!
2. Dieser hier ist sehr einfach und schnell zuzubereiten, die einzige Notwendigkeit ist, eher reife Bananen zu haben, um loszulegen. Das Rezept ist in einem Video auf meinem Instagram-Konto @iletaitungateau für Interessierte zu sehen.
3. Zutaten: Ich habe die Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die ganze Seite (nicht affiliert).
4. Zubereitungszeit: 15 Minuten + 45 Minuten BackzeitFür einen Kuchen von 18,5 cm Länge: Zutaten: 2 Bananen Butter Karamell mit gesalzener Butter 2 Eier T55 Mehl Backpulver Pekannüsse Rezept: Mixen Sie die Bananen mit der Butter und dem Karamell.
5. Fügen Sie die Eier einzeln hinzu, dann das zuvor vermischte Mehl und Backpulver.
6. Beenden Sie es, indem Sie die gehackten Pekannüsse einrühren.
7. Gießen Sie den Teig in eine gebutterte Form und backen Sie ihn im vorgeheizten Ofen bei 165°C für etwa 45 Minuten (das Messer sollte trocken herauskommen).
8. Nehmen Sie den Kuchen aus der Form, lassen Sie ihn abkühlen und fügen Sie dann nach Belieben Karamell und Pekannüsse hinzu, bevor Sie ihn genießen!