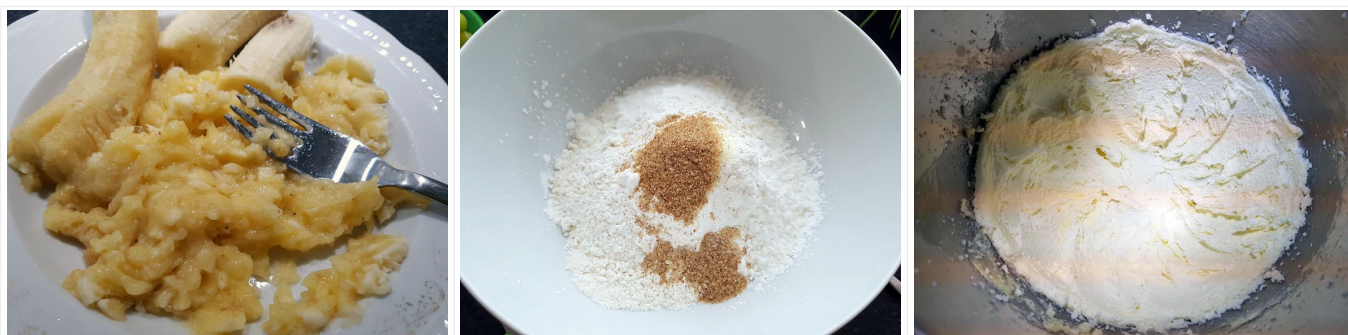
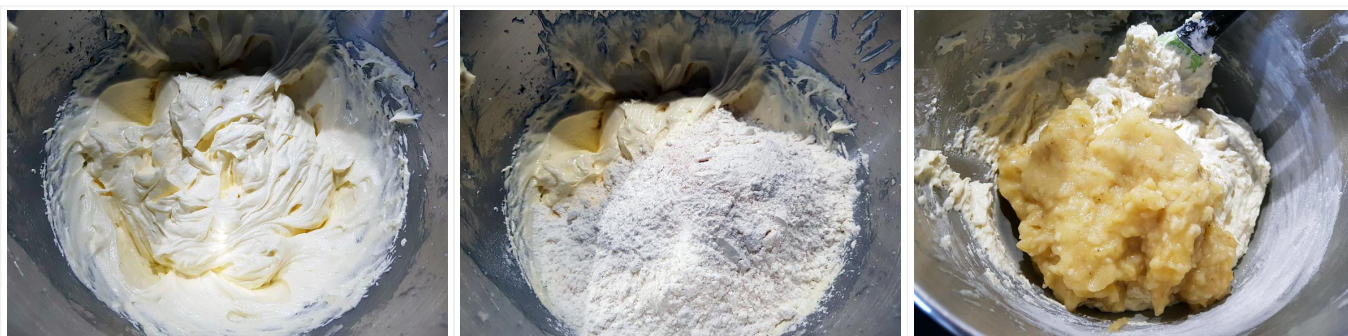


Seit Tagen schaute ich den Bananen zu, wie sie von einem reinen Gelb zu einem braun gesprenkeltem Gelb, schließlich ins dunkle Braun übergangen. Diese dunkelbraunen Bananen isst zwar kaum jemand, aber zum Backen sind sie perfekt. Je dunkler sie sind, desto süßer und aromatischer sind sie.



Für meine drei Bananen habe ich ein Rezept von Scandikitchen ausprobiert. Die Autorin ist aus Dänemark und betreibt mit ihrem Mann zusammen ein skandinavisches Café in London. Inzwischen habe ich so viele [Rezepte von Brontë Aurell](#)* nachgebacken, dass ich ein richtiger Fan geworden bin. Oder verhält es sich umgekehrt?



Auch der Bananenkuchen ist, mit seiner Creme obenauf, von anderen skandinavischen Torten inspiriert. So erinnert mich der Aufbau an den [Karottenkuchen](#), den ich hier bereits einmal vorgestellt habe.

Zur Dekoration kommen gehackte Paranüsse dazu. Die Verwandten der Walnuß sehen zwar besonders hübsch aus, waren jedoch im hiesigen Supermarkt mit fast 7€ für 120g sehr teuer und haben geschmacklich nicht viel zum Kuchen beigetragen. Wer einen günstigeren nussigen Kontrast zur Creme erzielen möchte, kann getrost auf Walnüsse zurückgreifen. Ich würde sie vor dem Hacken noch in einer Pfanne etwas anrösten.



Zutaten für eine 24er Springform

Für den Teig

3 vollreife Bananen

1 TL Zitronensaft

125 g weiche Butter

300 g Zucker

3 Eier

200 g Mehl

50 g Stärke

½ TL Salz

1,5 TL Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

250 g griechischer Joghurt

Für die Creme

125 g weiche Butter

1 TL Vanillezucker

Saft von ½ Limette

300 g Puderzucker

Gehackte Pekannüsse

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform einfetten.
Bananen schälen und in einem Teller mit dem Zitronensaft zerdrücken.
2. Butter und Zucker im Mixer cremig aufschlagen. Dies dauert bei diesem Rezept besonders lange, da man in der Relation so viel mehr Zucker als Butter hat. Als Richtwert sollte man mindestens 10 Minuten lang beides miteinander verrühren.
3. Die Eier einzeln jeweils eine Minute unter das Butterzuckergemisch rühren.
4. In einer separaten Schüssel alle trockenen Zutaten miteinander vermischen und unter die Teigmasse unterheben bis alles eingearbeitet ist. Im Anschluss zuerst die Bananen unterheben und am Ende noch den Joghurt.
5. Den Teig in die Springform geben und 1 Stunde backen. Bei mir hat es sogar nochmals zehn Minuten länger gedauert, bis der Teig durchgebacken war. Sicherheitshalber sollte man am Ende mit einem Zahnstocher in die Mitte pieksen und schauen, dass

kein Teig mehr haften geblieben ist.

6. Den Kuchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
7. Für die Creme alle Zutaten in einem Mixer miteinander verrühren, bis der Zucker sich aufgeöst hat und die Konsistenz fluffig ist.
8. Den Kuchen mit der Creme bestreichen und mit gehackten Nüssen dekoriert servieren.



Bananenkuchen dänischer Art mit Creme und Nüssen darauf.

God appetit

Helena

**Provisionierter Partnerlink*