



Gestürzter Banana Cake aus der Tarteform



Zutaten

Menge

1 Prise	Salz
120g	Butter, weich
80 g	Butter zum Einfetten & für den Boden
3	Eier, Zimmertemperatur
3 bis 4	reife Bananen
1 TL	Zimt
150 g	brauner Zucker
250 g	Mehl
100 ml	Milch
200 g	Puderzucker
2 TL	Backpulver
2 Päckchen	Vanillezucker
3 EL	Erdnussbutter

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 40 Min. Backzeit

pro Portion: 2600 kJ, 621 kcal, 81,2 g Kohlenhydrate, 8,8 g Eiweiß, 29,6 g Fett, 151 mg Cholesterin, 1,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Unser Bananenkuchen steht Kopf: Klingt verrückt? Schmeckt super lecker! Unser Upside Down Banana Cake ist auch gar nicht kompliziert in der Zubereitung. Für den Kuchen kommen erst die Bananen und die Butter-Zucker Mischung in die Tarteform. Nachdem der restliche Teig dann auch mit in die Form gegeben worden ist, kommt der Bananenkuchen in den Ofen. Der herrlich duftende Banana Cake wird dann nur noch gestürzt und siehe da: Euer Kuchen steht Kopf! Wenn du auch Lust hast, deinen Kuchen mal anders herum zu backen, dann probiere unbedingt unser Rezept aus. So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.

Step 2:

Dann 80 g Butter schmelzen lassen und zusammen mit dem braunen Zucker und einem Päckchen Vanillezucker verrühren. Die Mischung in eine gebutterte Tarteform streichen. Dann die Bananen der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach unten hübsch auf dem Zucker verteilen, sodass der Boden bedeckt ist.

Step 3:

Dann machst du den Teig. Dazu zuerst 120 g Butter mit 200 g Puderzucker und der Erdnussbutter aufschlagen. Dann die Eier nach und nach einrühren. Mehl, Salz, Zimt und Backpulver mischen und zusammen mit der Milch abwechselnd unter die Butter-Masse heben. Dann alles auf die Bananen streichen und im heißen Ofen auf unterster Schiene ca. 40 bis 45 Minuten backen. Danach kurz abkühlen lassen und vorsichtig stürzen.