



## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 60 Min. Backzeit

pro Portion: 2192 kJ, 524 kcal, 71,5 g Kohlenhydrate, 7,1 g Eiweiß, 24,4 g Fett, 81 mg Cholesterin, 2,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

## Zubereitung

Frei nach dem Motto „Ein Leben ohne Kuchen ist möglich, aber sinnlos“ haben wir ein leckeres Gugelhupf-Rezept für euch: Zum klassischen Rührkuchenteig aus Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Eiern und Mehl gibt ihr reife Bananen und saure Sahne. Das macht den Teig schön saftig. Zum Schluss hebt ihr gehackte Zartbitterschokolade unter und schiebt alles in den Ofen. Fehlt nur noch die Puderzucker Glasur mit einem Topping aus gerösteten Honigmandeln und der Kuchenspaß kann beginnen. Genießt es mit all euren Sinnen!

### Step 1:

Im ersten Schritt wird der Backofen auf 165 °C Umluft vorgeheizt und deine Gugelhupfform gut mit etwas Butter eingefettet. Dann verrührst du mit einem Handrührgerät die weiche Butter, den Zucker und den Vanillinzucker, bis es hell cremig ist. Als nächstes gibst du unter Rühren die Eier nach und nach dazu. Nun kannst du die Bananen pellen, sie mit einer Gabel zerdrücken und dann unter den den Teig rühren. Als nächstes die Schokolade klein hacken.

### Step 2:

Im nächsten Schritt siebst du Mehl, Natron und eine Prise Salz in eine Schüssel und vermischt alles miteinander. Die Hälfte der Mehl-Mischung kannst du nun mit dem Sauerrahm zum Teig geben und alles miteinander verrühren. Danach die restliche Mehl-Mischung und die Schokolade unterheben. Nun den Teig in die Form füllen, glatt streichen und für ca. 60 min. backen. Mit einem Stäbchen kannst du durch Piksen prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Nach dem Backen komplett in der Form abkühlen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen.

### Step 3:

Für die Honigmandeln kannst du die Mandeln grob zerhacken und in die heiße Pfanne geben. Kurz anrösten, dann den Honig dazugeben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Danach die Nüsse auf ein Backpapier verteilen und kurz abkühlen lassen bevor du sie in Stücke brechen kannst. Für den Guss verrührst du Puderzucker mit Milch. Den Guss kannst du über den Kuchen gießen und alles mit den Nüssen verzieren. Vor dem Servieren solltest du den Kuchen noch kurz kühl stellen.

## Zutaten

### Für den Teig:

220 g	weiche Butter
300 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
2	Eier
4	reife Bananen
370 g	Weizenmehl
2 TL	Natron
1 Prise	Salz
250 ml	Sauerrahm
100 g	Zartbitterschokolade

### Für die Honigmandeln:

50 g	Mandeln, ganz
1 EL	Honig
100 g	Puderzucker
1 EL	Milch

### Sonstiges:

Gugelhupfform