

BANANENKUCHEN FÜR KLEINKINDER – GEBURTSTAGSKUCHEN

BANANENKUCHEN FÜR KLEINKINDER – GEBURTSTAGSKUCHEN

Als vor Kurzem der erste Geburtstag vom kleinen Mann anstand habe ich lange hin und her überlegt was ich backe. Früher habe ich von fantastischen Fondant-Torten geträumt, mittlerweile ist mir klar, dass Der kleine Mann genau das haben will was alle anderen essen und das ich zwar Zucker nicht komplett verteufle, aber ihn eben auch nicht damit vollstopfen möchte. Auf der anderen Seite sollte der Kuchen natürlich auch den großen Gästen schmecken. Ein Mittelweg wäre also gut. Also habe ich den Bananenkuchen von Jamie Oliver, der überall im Netz kursiert, ein wenig abgewandelt. Und schon hatte ich einen super unkomplizierten Geburtstagskuchen auf dem Tisch, der nicht nur dem kleinen Mann geschmeckt hat. Und für die großen Gäste kann man ja nach Lust und Laune auch noch Puderzucker über Teile des Kuchens streuseln.



ZUTATEN FÜR EINE 26CM KRANZFORM:

170g Butter + etwas um die Form einzufetten

3 reife Bananen

4 Eier

1 Prise gemahlene Vanille

100g Zucker

200g Schmand

350g Mehl + etwas um die Form auszustäuben

1 Päckchen Backpulver

1 kleine Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Die Eier trennen und die Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Kurz beiseite stellen. Die Bananen mit dem Zucker zerdrücken und mit den anderen Zutaten in der Küchenmaschine verrühren. Am Ende vorsichtig das Eiweiß unterheben. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.



Die Form* mit Butter einfetten und mit etwas Mehl austäuben. Den Teig hinein geben und den Kuchen für 40-45 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

Die Stäbchenprobe machen, den Kuchen aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einen großen Teller stürzen.



Den fertig abgekühlten Bananenkuchen in Stücke schneiden und sofort servieren oder nach Lust und Laune noch mit etwas Puderzucker bestreusen.

Greift zu!

