

# WEIHNACHTLICHER SPEKULATIUS BANANEN KUCHEN

## WEIHNACHTLICHER SPEKULATIUS BANANEN KUCHEN

Habt ihr noch Spekulatius Plätzchen im Vorratsschrank? Nach Weihnachten tummeln sich immer ein paar Überreste im Süßigkeitenfach auf die man nicht mehr ganz so viel Lust hat... bei mir sind das meistens ein paar einsame Schokoladenweihnachtsmänner die dann spätestens zur Osterzeit für Schokoladeneis eingeschmolzen werden und diesmal eben noch eine angebrochene Packung Spekulatius Plätzchen. Und je länger die Weihnachtszeit zurück liegt, desto mehr schwinden die Chancen dass diese Plätzchen noch vernascht werden. Da ist es gut, wenn man schon eine Idee hat was man damit noch anstellen könnte - bei mir gab es damit die weihnachtliche Version vom Bananen Kuchen mit Keksboden! Extrem lecker, total unkompliziert und ganz schnell gemacht - hier ist mein weihnachtlicher Spekulatius Bananen Kuchen.



### ZUTATEN FÜR EINE 28CMØ GROÙE SPRINGFORM:

450g Spekulatius Plätzchen

250g Butter, zimmerwarm

245g Karamell-Aufstrich (1 Glas Sahne Muh Muh Aufstrich\*)

250g Mascarpone

3-4 EL Milch

2 - 3 Bananen

1/2 Zitrone

1 Päckchen farbloser Tortenguss (+ 2 EL Zucker)

#### ZUBEREITUNG:

Die Spekulatius Plätzchen klein bröseln - das geht am besten in einem Tiefkühlbeutel mit dem Nudelholz oder mit der Küchenmaschine und einem groben Raspelaufsatz.



Das Spekulatiusmehl in einer Schüssel mit der weichen Butter verkneten. Den Ring der Springform auf einen großen Teller setzen und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Mit der Rückseite von einem Esslöffel überall festdrücken.



Den Keksboden für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann den Karamell-Aufstrich darauf verteilen und das Ganze für weitere 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Mascarpone mit der Milch cremig rühren und als nächste Schicht auf dem Kuchenboden ausstreichen. Die Bananen in Scheiben aufschneiden - je nach Dicke braucht ihr 2 oder 3 Bananen. Die Bananenscheiben auf dem Kuchen auslegen.



Die Zitrone auspressen und die Bananenscheiben mit dem Saft einpinseln damit sie nicht braun werden.



Den Tortenguss nach Packungsanleitung anrühren. In diesem Fall das Pulver mit 2 EL Zucker vermengen, 250ml kaltes Wasser einrühren und das Ganze unter Rühren kurz aufkochen. Den Tortenguss zügig von der Mitte aus mit einem Esslöffel über dem Kuchen verteilen und den Kuchen wieder in den Kühlschrank stellen bis der Guss ausgehärtet ist. Das dauert in etwa 15-20 Minuten.

Mit einem Messer am Rand entlang den Kuchen aus der Form lösen und die Springform abnehmen.



Den Kuchen mit einem schweren Messer anschneiden...



... und direkt servieren.



Eine feine weihnachtlich-winterliche Note, cremig und süß.

Lasst es euch schmecken!





