

SCHOKO-BANANEN GUGELHUPF

Nachdem ich jahrelang mit Hefegugelhupf auf dem Kriegsfuß stand weil ich einfach kein großer Fan war hat sich das mit unserem Urlaub in Straßburg vor ein paar Jahren definitiv geändert. Seitdem sind hier einige Rezepte zusammengekommen und irgendwie hatte ich schon lange die Idee von einem Schoko-Bananen Gugelhupf. Perfekt um braune Bananen zu verwerten. Aber wie es immer so ist, irgendwie hat es nie gepasst, ich habe die Bananen für andere Backideen gebraucht oder hatte einfach keine im Obstkorb. Als dann aber endlich alles gepasst hat musste ich die Chance nutzen und kann nur sagen: es lohnt sich! In den ersten 24 Stunden schmeckt der Gugelhupf super saftig und bananig - danach verfliegt das ein wenig und deshalb ist dieser hier der einzige meiner Hefegugelhupfe der sofort verputzt werden möchte. Aber was soll's - greift ruhig nochmal zu!



ZUTATEN FÜR 1 Schoko-Bananen GUGELHUPF:

450g Weizenmehl, Typ 405

70g Zucker

8g Salz

1 Ei

15g frische Hefe

180g Milch, hier fettarm

90g weiche Butter + 15-20g um die Form einzufetten

200g Schokodrops Zartbitter*

3 sehr reife Bananen

60g gemahlene Mandeln

16 Mandeln

1-2 TL Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Die Hefe in der Milch lösen. Die Bananen schälen und mit der Gabel zerdrücken. Das Mehl, die gemahlene Mandeln, den Zucker, das Salz, die Schokodrops, die Bananen und das Ei in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.

Die Hefe-Milch dazu geben und alles 5 Minuten auf kleiner Stufe zu einem weichen Teig verarbeiten.

Die klein gewürfelte Butter dazu geben und weitere 5 Minuten auf etwas höherer Stufe verkneten.

Den Teig abgedeckt 1 Stunde gehen lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche 2-3x falten und zurück in die Schüssel geben. Eine weitere Stunde gehen lassen, wieder 2-3x falten und ein Loch in die Mitte ziehen. Die Gugelhupfform* mit Butter einfetten, in jede Vertiefung eine Mandel geben und den Teig hinein heben.

Nochmals 1 Stunde gehen lassen bis der Teig sein Volumen wieder deutlich vergrößert hat. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und den Hefegugelhupf mit Schokoladenstücken für 45 Minuten hinein schieben.

Ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen. Den Schoko-Bananen Gugelhupf aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen. Mit einem Küchenhandtuch abgedeckt vollständig auskühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.

In Scheiben schneiden und Stück für Stück verputzen!



© katha-kocht!