



ovomaltine

BANANEN-KUCHEN MIT PECANNÜSSEN

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
mittel



Portionen
Für 1 Kastenform von 25 cm Länge



Zubereitungszeit
60 - 90 Minuten

Unser Lieblingskuchen mit Ovomaltine Crunchy Schokolade, Banane und leckeren Pecannüssen!

Zutaten

- 1 Tafel Ovomaltine Crunchy Schokolade
- 50 g Pecannusskerne
- 2 reife Bananen (je etwa 150 g)
- 4 EL Limettensaft
- 125 g weiche Butter
- 80 g brauner Zucker
- Etwas Salz
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Etwas Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

- ★ Den Backofen auf 175 Grad vorheizen, die Form mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstauben.
- ★ Die Ovomaltine Crunchy Schokolade und die Nüsse grob hacken. Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und den Limettensaft untermischen.
- ★ Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät in 3 bis 4 Min. schaumig schlagen, dabei nach und nach die Eier hinzufügen. Bananen, Schokolade und Nüsse untermischen. Mehl und Backpulver hinzufügen und untermischen.
- ★ Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Den Kuchen etwa 50 Min. backen (Mitte, Umluft 160 Grad), dann herausnehmen und 5 Min. in der Form ruhen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Schokolade

