

---

---

# Bananenkuchen Teneriffa

Aus Bananen kann das schönste Gericht und auch ein guter Kuchen entstehen. Die Bananen sollten beim Einkauf reif, aber noch fest sein.

---

*125 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, 3 Eier, 50 g kleingehackte Walnußkerne, 300 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1/2 Teelöffel Zimt, 1/8 Liter Milch, 2 Eßlöffel kleingeschnittene Bitterschokolade, 2–3 Bananen, Saft von 2 Zitronen, 3 Eßlöffel Weinbrand, Margarine zum Einfetten.*

*Guß: 100 g Schokoladenkuvertüre, 1 Teelöffel Weinbrand.*

*Zum Garnieren: einige Walnußhälften oder 2 Eßlöffel kleingehackte Walnüsse*

---

Das weiche Fett schaumig rühren, Zucker, Eier und Nüsse dazugeben, das mit Backpulver und Zimt vermischte Mehl im Wechsel mit der Milch darunterühren, die Schokoladenstückchen zugeben. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Den Teig zu einem Drittel in eine gefettete Kastenform (30 cm Länge) füllen, mit der Hälfte der Bananen belegen, mit wenig Weinbrand beträufeln, dann das nächste Drittel Teig und die übrigen Bananen darübergerben. Mit dem restlichen Teig abdecken. Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen schieben und 50–60 Minuten bei 180–200°C oder Stufe 2–3 backen, abkühlen lassen.

Guß: Schokoladenkuvertüre im Wasserbad auflösen, Weinbrand unterrühren und Kuchen damit bepinseln. Mit Walnußhälften oder kleingehackten Walnüssen garnieren.

