

Bananen-Walnuss-Kuchen (Ø 28 cm)

etwa 24 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.

**Für die Springform (Ø 28 cm mit Rohrboden):**

etwas Fett

Rührteig:

200 g Walnüsse

250 g weiche Butter oder Margarine

250 g brauner Zucker

Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma

6 Eier (Größe M)

500 g Weizenmehl Type 1050

50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Dr. Oetker Original Backin

1/2 TL gemahlener Zimt

1 Banane , große

1 Vorbereiten:

Springform mit Rohrboden fetten. Walnüsse grob hacken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C**

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Gustin, Backin und Zimt gut mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Banane schälen, längs halbieren, in Stücke schneiden und mit den Walnüssen kurz auf höchster Stufe unterrühren. Teig in die Springform mit Rohrboden füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 45 Min.**

Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.