

Marmorkuchen mit Bananen gebacken im Zauberkasten Plus von Pampered Chef®



Bananen-Marmorkuchen gebacken in der Kastenform Zauberkasten Plus

Zutaten:

250 g zimmerwarme Butter

200 g Zucker

1 P. Vanillezucker

4 Eier

375 g Weizenmehl Type 405

1 P. Backpulver

2 reife Bananen

50 g gemahlene Nüsse

(Haselnüsse, Mandeln oder Walnüsse einfach das was du zuhause hast)

20 g Backkakao

40 g Milch

Puderzucker oder Schokoglasur für die Deko

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben – **1 Minute/Stufe 5**

Eier dann einzeln nach und nach durch die Deckelöffnung geben und jedes Ei

ca. 15 Sekunden/Stufe 5 einrühren.

Mehl, Backpulver hinzufügen – **20 Sekunden/Stufe 5** unter Mithilfe des Spatels einrühren

Ein Drittel des Teiges in den gut ausgefetteten Zauberkasten füllen

Zum restlichen Teig nun die gestückelten Bananen geben – **15 Sekunden/Stufe 5**

Gemahlene Nüsse, Backkakao und Milch hinzugeben – **15 Sekunden/Stufe 5**

Den dunklen Teig nun auf den hellen Teig verteilen und mit einer Gabel spiralförmig den Teig von unten nach oben die Gabel drehen.

Dein Backofen ist auf **180°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 60** Minuten backen.

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis – Stäbchenprobe am Schluss.

Den Kuchen, wenn möglich nach dem Backen auf das Kuchengitter stürzen, sodass der Kuchen rundherum ausdampfen kann.

Nachdem der Kuchen erkaltet ist, kannst du entweder Puderzucker aus dem Streufix drauf streuen oder mit einer Glasur überziehen.

Viel Freude mit dem Rezept und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef® Onlineshop von Martina – www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende Produkte kamen bei diesem Rezept zur Anwendung:

Zauberkasten Plus

Silikonpinsel

Kuchengitter

Streufix

Silikonhandschuhe Packs An!