



hr1-DOLCE VITA

Marco D'Andrea

Gugelhupf Banane Schokolade Walnuss

Für 4 Gugelhupfformen Ø 14 cm oder eine große Gugelhupfform Ø 28 cm

ZUTATEN:

Kuchen:

300 g vollreife Bananen
160 g Muscovadozucker
190 g Rohrzucker
160 g Speiseöl
160 g Mandelmilch
220 g frische Eier
310 g Mehl
9 g Natron
4 g Backpulver
1 Msp. Zimt
3 g Salz

Überzug:

75 g Kakaobutter
200 g Kayambé Lait 45% (Michel Cluizel)
80 g Kyambé Noir 72% (Michel Cluizel)
100 g gehackte, geröstete Walnüsse

ZUBEREITUNG

Kuchen:

Die Bananen zusammen mit dem Zucker vollkommen glatt arbeiten. Danach das Öl zusammen mit Mandelmilch und Eiern dazugeben. Zuletzt das Mehl zusammen mit Natron, Backpulver, Zimt und Salz unter die Masse heben. Die fertige Masse in kleine Gugelhupfformen füllen und im Ofen bei 180°C circa 25-30 Minuten bei offenem Zug backen. Den Kuchen auskühlen lassen.

Überzug:

Die Kakaobutter gemeinsam mit der Schokolade schmelzen. Die Walnüsse dazugeben.

Finish:

Den Kuchen kurz im Froster für circa 30 Minuten anfrieren lassen. Dann Kopf über in eine Schüssel mit dem Überzug tunken. Temperieren lassen und genießen.



hr1-DOLCE VITA

Dieses Rezept ist einfach unschlagbar. Ihr könnt nach Belieben noch frische Bananen, Nüsse, Karamellstücke oder Erdnussbutter mit dazugeben. Fakt ist: der Kuchen bleibt tagelang saftig. Fakt ist aber auch, dass er lauwarm am besten schmeckt!

Rezept aus dem Buch:

Marco D'Adrea

Modern Tea Time: Gemeinsam genießen – süße und salzige Rezepte für jeden Anlass

südwest Verlag

ISBN 978-3517099187