



Menge 1 Gugelhupf



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

BANANEN-NUSS-GUGELHUPF

Durch die Bananen im Teig wird der Gugelhupf besonders saftig!



Zubereitung

- 1.** Bananen schälen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, Eier nach und nach zugeben.
- 2.** Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Zum Schluss Nüsse, Schokotröpfchen und Bananenwürfel unterheben. Teig in eine gefettete Gugelhupf-Form füllen.
- 3.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 170 °C (Umluft 150 °C) ca. 60 Minuten backen.
- 4.** Kuchen abkühlen lassen und aus der Form lösen. Puderzucker und 2 EL Zitronensaft zur Glasur anrühren und Kuchen damit bestreichen.

Zutaten

| | |
|------------|---|
| 5 | Bananen (ca. 700 g, mit Schale gewogen) |
| 2 EL | Zitronensaft |
| 250 g | weiche Butter |
| 200 g | Diamant Feinster Zucker |
| 1 Päckchen | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 5 | Eier |
| 250 g | Mehl |
| 3 TL | Backpulver |
| 150 g | gehackte Haselnüsse |
| 75 g | Schokotröpfchen |
| 125 g | Diamant Puderzucker |
| 2 EL | Zitronensaft |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.