



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
4 EL	Zitronensaft

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.