

## Bananenkuchen gebacken in der Kranzform/Gugelhupf Form von Pampered Chef®



*Bananen-Rührkuchen gebacken in der Kranzform*

### **Zutaten:**

100 g Butter

250 g Rohrzucker

450 g Weizenmehl Type 405

3 Eier

3 Bananen

100 g Sahne

1 P. Backpulver

1 P. Vanillezucker

Puderzucker als Deko

### **Zubereitung:**

Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben – **30 Sekunden/Stufe 5** verrühren.

Bananen, Sahne und Eier hinzufügen – **30 Sekunden/Stufe 5** verrühren.

Restliche Zutaten in den Mixtopf dazu geben – **20 Sekunden/Stufe 6/mit Hilfe vom Spatel** verrühren.

Die Kranzform mit dem Silikonpinsel mit etwas Fett einpinseln und den Teig hineingeben und mit dem Mix'N Scraper glattstreichen.

Dein Backofen auf **175°C/Ober-/Unterhitze/vorheizen/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 60 Minuten** backen.

Nach dem Backen die Form auf das Kuchengitter von Pampered Chef abstellen und mindestens 15 Minuten den Kuchen darin auskühlen lassen und erst dann den Kuchen auf das Kuchengitter stürzen.

Nachdem der Kuchen komplett ausgekühlt ist, kannst du mit dem Streufix den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Bleibe beim Backen auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef®**

Pampered Chef® Onlineshop – [www.pamperedchef.eu/ziehl](http://www.pamperedchef.eu/ziehl)

**Folgende PC-Produkte kamen bei diesem Rezept zur Anwendung:**

Kranzform / Gugelhupf-Form von PC

Spatel Mix´N Scraper

Kuchengitter

Silikonhandschuhe Packs An!

Streufix

Silikonpinsel