



BANOFFEE CAKE / UPSIDE DOWN BANANEN KARAMELL KUCHEN



Dieser schnelle und einfache Kuchen aus karamellisierten Bananen und einem von Cookies inspiriertem Rührteig schmeckt am besten warm mit einer Kugel Vanilleeis. Ihr könnt ihn aber auch kalt servieren und zum Beispiel Sahne oder Vanillesoße dazugeben. Seinen Namen bekommt der Kuchen von Bananen und Toffee und um das leckere Topping aus Bananen und Karamell zu bekommen, wird der Kuchen zum Servieren gestürzt.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden.



Achte darauf, die Form gut zu verschließen, das Karamell ist sehr flüssig.

KARAMELL-BANANEN

Gib den Zucker in einen Topf und lasse ihn bei mittlerer Hitze karamellisieren. Schneide die Bananen in Scheiben und lege die Springform damit aus. Gieße das flüssige Karamell darüber.

COOKIE DOUGH TEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt weiß cremig. Gib die Eier dazu und rühre sie ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam mit den Schokoladrops und der Milch unter. Verteile den Teig auf den Karamell-Bananen und streiche ihn glatt.

BANOFFEE KUCHEN BACKEN

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn 5-10 Minuten abkühlen. Entferne den Tortenring und stürze den Kuchen auf eine Tortenplatte. Serviere ihn noch warm, nach Belieben mit Vanilleeis oder Sahne. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

KARAMELL-BANANEN:

- 100 g** brauner Zucker
- 2** Bananen

COOKIE DOUGH TEIG:

- 100 g** Butter (weich)
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Eier
- 100 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 50 g** Schokoladendrops
- 25 g** Milch