

Beeriger Bananenkuchen



Zutaten für 1 Springform (28 cm):

4 Eier
1 Prise Salz
120 g Zucker
180 g Mehl
400 ml Sahne
16 weiche Karamellbonbons (z.B. Muh-Muhs)
240 g Bananen
Saft von 1 Zitrone
1 P. Vanillezucker
250 g Heidelbeeren

Zubereitung:

Ofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen. Die Eigelbe unterrühren, Mehl unterheben. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

Im unteren Ofendrittel 20 Minuten backen. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Karamellbonbons grob hacken und mit 100 ml Sahne in einem Topf unter Rühren aufkochen, bis die Bonbons sich aufgelöst haben.

Die Bananen schälen, würfeln und mit Zitronensaft mischen. 300 ml Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Bananenstücke unterheben.

Die Bananensahne auf den Tortenboden geben. Die Heidelbeeren daraufstreuen. Zum Schluss mit der Karamellsauce beträufeln.

Rezept: Susanne Westhues, Foto: Jana Sobolewski