

## Bananenkuchen

Rezept für eine Kastenform von Julia Naumann aus dem „Café erste Sahne“ in Oberursel

### Zutaten Kuchen:

- 150g Butter
- 150g brauner Zucker
- 4 Eier
- 400g reife Bananen
- 1 Prise Salz
- 1 Packung Vanillezucker
- 250g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100g gehackte Walnüsse

### Zutaten Glasur:

- 100g Schokolade
- 20g Butter
- 160g gehackte Walnüsse
- 90g Zucker
- 30g Wasser

### Zubereitung:

Butter zusammen mit dem Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier hinzugeben. Die Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Die zerdrückten Bananen zusammen mit dem Salz und dem Vanillezucker zu den Eiern geben und zum Schluss Mehl, Backpulver und Walnüsse unterheben.

Den Teig in eine gut gefettete Kastenform geben und bei 180°C für circa 50 bis 60 Minuten backen.

Für den Walnusskrokant die gehackten Walnüsse, den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und bis zur gewünschten bräune karamellisieren lassen. Den Krokant auf einen Teller geben und auskühlen lassen.

Den Kuchen aus dem Backofen holen und auskühlen lassen. In dieser Zeit die Schokolade zusammen mit der Butter schmelzen lassen und den Kuchen damit einstreichen. Dann den Walnusskrokant auf dem noch feuchten Guss verteilen.