Bananenkuchen

Nur Mürbeteig und Bananen
Sie wollen einen einfachen, aber schmackhaften Kuchen mit Obst zubereiten, der auch gelingt? Dann probieren Sie dieses Rezept aus.

Ich selbst war erstaunt, wie gut der Kuchen gelungen ist. Und Sie brauchen nichts anderes als einen Mürbeteig und 10 Bananen dazu.

Vergessen Sie jeglichen Gedanken daran, diesen Obstkuchen noch durch zusätzlichen Zucker zu süßen. Die Bananenscheiben schmelzen im Backofen leicht, fallen zusammen und bilden eine einheitliche Schicht auf dem Mürbeteigboden. Und süß ist der Kuchen wahrlich! So viel Süße, die die Bananen mitbringen. Lecker!

Außerdem ist dies meine erste Zubereitung in einer Kuchenbodenbackform. Ich habe ja vor kurzem ein neues Backset

mit diversen Backformen gekauft, das alte Set war sehr in die Tage gekommen. Und bei dem Backset war auch eine Backform für einen Obstkuchenboden dabei. Sie wissen schon, dieser dünne, flache Biskuitboden, den man industriell gefertigt für Obstkuchen in einer Packung beim Händler kauft.

In der neuen Kuchenbodenbackform

Ich habe jedoch einen Mürbeteig zubereitet und in diese Backform gepresst und ausgedrückt. Die neuen Backformen sind zwar antihaftbeschichtet. Aber zur Sicherheit habe ich die Backform mit einem Backpinsel mit etwas Olivenöl ausgepinselt. Doppelt hält besser!

Wenn der Kuchen gebacken ist, nehmen Sie ihn aus dem Backofen und lassen ihn gut abkühlen. Am besten geben Sie ihn noch abends in den Kühlschrank und lassen ihn über Nacht erkalten und erhärten. Denn bei den leicht geschmolzenen Bananenscheiben sammelt sich auch eine Menge an Flüssigkeit.

Den Kuchen sollten Sie besser nicht in der Backform anschneiden. Eventuell zerschneiden Sie dadurch die

Antihaftbeschichtung der Backform. Stattdessen Boden an den Rändern mit einem Messer lösen, mit dem Kuchenheber an allen Stellen einmal unter den Kuchenboden fahren und ihn leicht anheben. Und dann den Kuchen vorsichtig auf eine Kuchenplatte heben oder schieben.

Mit noch weniger Zutaten haben Sie sicherlich bisher noch keinen anderen Kuchen zubereitet, der so gut und süß schmeckt.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für den Belag:

- 10 Bananen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C Umluft

Fruchtig und süß
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kuchenbodenbackform mit einem Backpinsel mit etwas Olivenöl einpinseln.

Mürbeteig in die Backform geben und hineindrücken.

Bananen schälen, putzen und quer in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen auf dem Kuchenboden verteilen und etwas festpressen.

Kuchen die oben angegebene Zeit backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und in der oben beschriebenen Weise auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!