Bananenkuchen

Ich habe zuerst im Internet nach einem Rezept für einen Bananenkuchen recherchiert. Ich fand eine ganze Menge Rezepte für einen Rührkuchen mit Bananen. In diesen Rezepten wurden jedoch nur etwa 2 Bananen verarbeitet. Ich hatte jedoch 6 Bananen vorrätig und wollte sie komplett als Kuchen verarbeiten.



Schöner, einfacher Obstkuchen

Ich bin dann einfach dazu übergegangen, ein eigenes Rezept zu kreieren. Eine Art Obstkuchen. Der sowohl vom Backofen als auch vom Kühlschrank zubereitet wird.

Als erstes kommt der Kuchenboden dran. Ein gewöhnlicher Mürbeteig, den ich eine halbe Stunde im Backofen backe – Part 1.

Man kann es sich auch ganz einfach machen und einen industriell gefertigten, fertigen Tortenboden vom Discounter

oder Supermarkt verwenden, das geht auch.

Dann kommt das Obst dran, das auch den Kuchenboden kommt, in diesem Fall sechs Bananen, quer kleingeschnitten in dünne Scheiben, und natürlich werden die Bananenscheiben nicht mitgebacken, sie kommen „roh“ auf den Kuchenboden, sie sind ja schon sehr reif und weich – Part 2.

Dann kommt noch der Tortenguss dran. Was ist ein industriell gefertigter Tortenguss aus der Packung anderes als Stärke, in diesem Fall Maisstärke, und Wasser? Nichts anderes. Und da Bananen und Schokolade immer gut zusammenpassen – man denke da an die bekannte Eisvariation Bananasplit –, wird dies ein Kakao-Tortenguss, der gleich noch etwas Geschmack an den Kuchen abgibt – Part 3.



Mit leckerem Crunch

Und last but not least kommt noch etwas Crunch auf den Kuchen obenauf, um ihn sozusagen abzurunden. Ich hatte noch einen Beutel Erdnüsse mit Wasabi-Hülle vorrätig, die ich einfach in

der Küchenmaschine fein gehäckselt habe – Part 4.

Fertig ist ein frischer und leckerer Obstkuchen. Aus eigener Kreation.

Für den Kuchenboden:

- 300 g Mehl
- 150 g Margarine
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Ei

Für den Belag:

- 6 Bananen

Für den Tortenguss:

- 500 ml Wasser
- 40 g Maisstärke
- 2 EL Kakao

Für das Topping:

- 50 g Erdnüsse mit Wasabi-Hülle (Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min. | Wartezeit einige Stunden



Mit feinem Kakaoguss

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zutaten für den Kuchenboden in eine große Schüssel geben. Alles gut mit der Hand vermengen und einen kompakten Teig daraus zubereiten. Zu einer Kugel formen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backpapier in einer Spring-Backform ausbreiten.

Teig hineingeben, mit den Händen gut ausdrücken und einen Rand hochziehen.

Kuchenboden auf mittlerer Ebene im Backofen 30 Minuten backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Parallel dazu Bananen schälen, putzen, quer in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Bananen auf den Kuchenboden geben und gut verteilen.

Wasser in einen Topf geben. Stärke dazugeben und mit dem Schneebesen verquirlen.

Auf dem Herd unter Rühren zum Kochen bringen.

Kakao dazugeben. Alles gut verrühren und kurz köcheln lassen.

Tortenguss auf die Bananen geben und verteilen.

Kuchen einige Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Erdnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen.

Erdnüsse darüber verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Obst-Torte



Schön mit Streuseln garniert

Diese Torte beruht darauf, dass ich zu wenig Obst eingekauft hatte. Ursprünglich wollte ich mit Teilen des Obstes eine süß-scharfe Sauce für Pasta zubereiten. Mit Banane, Feige, Kukurma, Curry und Chili.

Dann fiel mir jedoch auf, dass ich eine Torte geplant, dafür aber das notwendige Obst nicht eingekauft hatte.

Also schnell den Plan mit der Pasta umgeändert und eine andere Sauce dafür zubereitet.

Und das vorhandene Obst wanderte alles in die Füllmasse der Torte.

Pomelo red ist übrigens eine sehr große Grapefruit, die meines Wissens aus China kommt. Man schält sie wie gewöhnliche Grapefruits, teilt sie dann in Spalten und schneidet diese klein.

Und dazu gibt es noch einige frische Feigen und eine reife Banane.

Da ich dieses Mal zum Gelieren pflanzliches Agar Agar verwende, ist diese Torte in drei Stunden im Kühlschrank verfestigt.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 600 g Frischkäse (2 Packungen à 300 g)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 2 Packungen Agar Agar (für 1 l Flüssigkeit)
- 1 Pomelo Red
- 2 Feigen
- 1 Banane

Zum Garnieren:

- Milchschokoladestreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 4 Stdn.



Mit mehreren Obstsorten

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pomelo schälen, in Spalten zerteilen und diese in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Feigen putzen und kleinschneiden.

Banane putzen, schälen und ebenfalls kleinschneiden.

Beides zu der Pomelo geben und alles gut vermischen.

Sahne in einem Topf leicht erhitzen.

Agar Agar dazugeben, mit einem Schneebesen vermischen und unter ständigem Rühren zwei Minuten köcheln lassen.

Frischkäse dazugeben und unterrühren.

Obst dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte im Kühlschrank mindestens drei Stunden erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Mit Milchschokoladestreuseln bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Bananen-Müsli-Kuchen



Leicht fragil

Bananen sind nicht sehr saftig und geben daher nicht sehr viel

Flüssigkeit an einen Rührkuchen ab. Sie sind eher sämig, relativ fest und sorgen eigentlich eher für die Festigkeit und Stabilität eines Rührkuchens.

Zur Vorsicht gebe ich jedoch aber doch noch ein zusätzliches Ei hinzu.

Den größten Teil des Mehls ersetze ich durch feingehäckseltes Müsli. Dazu noch Vollkornmehl.

Lassen Sie den Kuchen in der Kasten-Backform unbedingt mehrere Stunden gut erkalten. Oder machen Sie dies eventuell sogar im Kühlschrank! Bevor Sie den Kuchen aus der Backform auf eine Kuchenplatte stürzen. Sie riskieren sonst, dass der Kuchen, da er doch ein wenig fragil ist, eventuell beim Stürzen bricht.

Müsli-Banane-Kuchen



Sehr leckerer Kuchen

Ein weiterer Rührkuchen, für den ich anstelle von Weizenmehl einen Teil davon durch kleingehäckseltes Müsli ersetze.

Und für mehr Frische und Saftigkeit gebe ich reife, kleingeschnittene Bananen hinzu.

Bananen werden ja auch für Bananenbrot verwendet, also kann man sie durchaus auch für einen Rührkuchen verwenden.

Sie garen ja beim Backen des Kuchens, bleiben aber saftig und geben dem Kuchen auch etwas Stabilität.

Da ich jedoch drei reife Bananen zum normalen Rührteig hinzugebe, gebe ich vorsichtshalber noch zwei weitere Eier für Festigkeit in den Rührteig.

Süße Tarte mit Bananen und Kaki-Frucht



Süße Tarte

Hier ein Rezept für eine einfache, süße Tarte.

Dieses Mal habe ich für die Füllmasse sehr reife Bananen und eine Kaki-Frucht verwendet.

Zusätzlich gebe ich der Tarte noch mit einem Teelöfel Zimt einen besonderen Geschmack.

Bananen-Joghurt-Torte



Sehr leckere Torte

Eine feine Bananen-Torte. Mit Joghurt.

Der Boden ist ein Mürbeteig. Man könnte ihn jedoch auch ohne Backen zubereiten, aus zerkleinerten Butterkeksen und Butter.

Die Füllmasse besteht aus reifen Bananen. Dazu Joghurt.

Für Stabilität sorgt Blattgelatine. Da die Masse der pürierten Bananen mit Joghurt etwa 1,2 l ergeben, werden 12 Blatt Gelatine verwendet.

Die Torte erhält ihre Festigkeit dadurch, dass sie über Nacht im Kühlschrank erkalten gelassen wird.

[amd-zlrecipe-recipe:1231]

Dattel-Mango-Torte mit Bananen-Glasur und Mais-Krokant

Eine feine Torte. Man könnte sie eigentlich schlichtweg auch als Dattelkuchen bezeichnen. Denn bei einer Menge von 1 kg Datteln sind die Datteln eben das Hauptprodukt und schmecken am meisten heraus.

Außerdem benötigt man tatsächlich etwa eine Stunde Vorbereitung für die Torte, denn 1 kg Datteln – das sind immerhin 40–50 Früchte – zu entkernen und kleinzuschneiden benötigen schon etwas an Zeit.

Allerdings hat man auch ab und zu einen leichten Geschmack der fruchtigen Mango.

Und auch die Bananen in der Glasur schmeckt man ab und zu heraus.

Und last but not least gibt der Mais-Krokant der Torte noch einen crunchigen, wohlschmeckenden Abschluss.

Für die Glasur verwendet man am besten sehr reife Bananen.

Und für den Krokant habe ich zwar ein Convenience-Produkt verwendet. Man kann den Krokant aber auch frisch zubereiten, wenn man einen Maiskolben zur Verfügung hat. Einfach eine Portion Maiskörner in der Küchenmaschine feinhäckseln. Und

dann kross und knusprig in Butter in der Pfanne anbraten und leicht salzen.

[amd-zlrecipe-recipe:1096]

Apfel-Banane-Schoko-Tarte

Heute veröffentliche ich ein schönes Rezept für eine Obst-Tarte.

Ich verwende für die Füllmasse der Tarte Obst, das ich gerade vorrätig habe. Das sind Äpfel und Bananen.

Zusätzlich verfeinere ich die Tarte noch mit einer halben Tafel Schokolade mit 80% Kakaoanteil.

Außerdem wird die Tarte ein klein wenig herzhafter und kompakter, weil ich für den Mürbeteig Vollkornmehl verwende.

Ansonsten wird die Tarte aber ganz nach dem Grundrezept für Tartes zubereitet und gebacken.

[amd-zlrecipe-recipe:1060]

Bananen-Tarte

Es häuften sich bei mir die Bananen in meinem Obstkorb auf dem Küchentisch und sie wurden langsam braun.

Also mussten sie unbedingt verwertet werden.

Ich entschied mich für eine schnelle Bananen-Tarte.

Mürbeteig. Füllmasse aus Eiern und Sahne. Und dazu die geputzen und kleingeschnittenen Bananen.

Fertig ist eine leckere Tarte, die sogar noch bis zum Wochenende reicht.

[amd-zlrecipe-recipe:971]

Bananen-Milchreis mit Honig

Ein Dessert, das ich dann einfach kurzerhand zu einer vollwertigen Mahlzeit umgeändert habe.

Ich koche Milchreis in Milch gar.

Dann kommt Honig hinzu.

Und mit der Gabel kleingedrückte Bananen.

Fertig ist das Gericht.

Wer möchte, gibt den Milchreis einfach in 2–3 Schalen und stellt sie in den Kühlschrank. Er hat auf diese Weise nach einigen Stunden nach dem Abkühlen ein leckeres Dessert.

[amd-zlrecipe-recipe:968]

Bananen-Weintrauben-Schoko-Tarte

Hier hatte ich Obst übrig, das meines Erachtens gut zusammenpasst.

Verfeinert habe ich die Tarte, indem ich noch fein geriebene Bitterschokolade zum Obst gegeben habe.

Geändert habe ich die Zubereitung nur insofern, dass ich, da die Zugabe von Obst und Schokolade doch eine relativ große Menge ist, diese nicht in die Füllmasse gegeben und damit vermischt habe. Sondern ich habe Obst und Schokolade vermischt, in den Mürbeteig in der Backform gefüllt und anschließend den Eierstich darüber gegeben und gut verteilt.

[amd-zlrecipe-recipe:918]

Banane-Schokolade-Tarte

Ich hatte Appetit auf einen Bananenkuchen.

Und dachte sofort daran, dass Bananen gut mit Schokolade zu kombinieren sind. Und ich hatte noch eine Tafel

Bitterschokolade im Küchenschrank vorrätig.

Also, einfach schnell eine Tarte gebacken. Für den heutigen Sonntag.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:835]

Mango-Trauben-Bananen-Tarte

Ein süße Tarte mit Obst und einem Mürbeteig. Wie bisher gehabt, geht man das Ganze einfach spielerisch an, putzt beliebiges Obst, das man vorrätig hat, schält es, schneidet es klein, gibt es einfach in die Füllmasse der Tarte hinzu und vermischt alles gut miteinander.

Fertig ist eine leckere Tarte.

Diesmal habe ich das Ganze in der Weise spielerisch angegangen, dass ich die Tarte mit einer schön reifen Mango, Weintrauben und Bananen zubereitet habe.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:667]

Gemischtes-Obst-Tarte

An Ostern gibt es natürlich auch wieder einen schönen Kuchen, und zwar eine süße Tarte mit gemischtem Obst.

Ich hatte sechs Obstsorten vorrätig, und zwar Melone, Äpfel, Birnen, Bananen, Kiwi und Pflaumen. Ich habe von jeder Obstsorte ein bis zwei Stück genommen, sie geputzt respektive geschält und kleingeschnitten.

Einfach in die Füllmasse des Eierstichs geben und verrühren. Fertig.

Man erhält eine sehr leckere, süße und kompakte Tarte, die herrlich nach frischem Obst schmeckt.

Geben Sie die Flüssigkeit des kleingeschnittenen Obsts nicht zur Füllmasse hinzu. Das dürfen Sie nicht. Die Füllmasse wird zu flüssig, stockt nicht beim Backen und wird beim Erkalten nicht fest und stabil.

[amd-zlrecipe-recipe:657]

Oster-Pudding

Ein erstes Präsent für Ostern am kommenden Wochenende.

Unter anderem aus einer Packung mit gefüllten, kleinen Oster-Eiern. 300 g.

Wie es sich für ein mit den unterschiedlichsten Produkten gefülltes Oster-Nest gehört, habe ich auch hier wieder einige unterschiedliche Zutaten gewählt.

Das Ausgangs-Produkt ist ein handelsüblicher Vanille-Pudding

aus der Tüte. Nicht der Rede wert.

Aber ich verwende für den Pudding nur 400 ml Milch, die restlichen 100 ml ersetze ich durch Ananassaft.

Desweiteren gebe ich die erwähnten Oster-Eier hinzu, die ich einerseits im Wasserbad schmelze und dann unter die Pudding-Masse rühre. Und andererseits gewährt mir die verwendete Schokolade auch, dass der Pudding fest wird beim Erkalten, denn die Schokolade im Pudding wird ja beim Erkalten hart.

Es kann mit somit nicht das passieren, was mir beim letzten zubereiteten Dessert passiert ist, dem Vanille-Pudding mit Cognac, dass die Pudding-Masse beim Erkalten nicht erhärtete, sondern ich nur eine Cremespeise erhielt.

Allerdings wird der Pudding doch nicht ganz so fest beim Erkalten, wie erwartet.

Zusätzlich gebe ich, passend zu Schokolade und Vanille-Geschmack, eine kleingeschnittene Banane hinzu.

Fertig ist ein leckeres Dessert.

Es ist schon erstaunlich, was man mit einem industriell gefertigten Produkt mit den richtigen Zutaten so zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:650]

Gemischtes-Obst-Tarte

Eine leckere, fruchtige, frische Tarte mit gemischtem Obst, mit der man schön den Frühling und die etwas wärmeren Temperaturen begrüßen kann.

Als Obst verwende ich Bananen, Äpfel, Blutorangen, Kiwi und Trauben.

Man verwendet insgesamt eine Menge von 1 kg und nimmt einfach dasjenige Obst, das man vorrätig hat.

Für mehr Stabilität der Tarte gebe ich ein zusätzliches Ei in die Füllmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:632][amd-zlrecipe-recipe:632]