

Für ein Blech Bananen-Nuss-Streuselkuchen brauchst du:

175 g Butter + 250 g zimmerwarme Butter

400 g Walnuskerne

250 g Mehl + 6 EL + 200 g Mehl

125 g brauner Zucker + 50 g braunen Zucker (im Originalrezept werden 200 g brauner Zucker angegeben)

4 TL Zimt

2 Prisen Salz

2 TL Vanilleextrakt

abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

6 Eier (Gr. M)

4 reife Bananen

150 g Joghurt

1 Päckchen Backpulver

Zum Verzieren:

weiße Schokolade

Zubereitung des Bananen-Walnuss-Streuselkuchen:

1. 175 g Butter in einem Topf auf dem Herd schmelzen. Die Walnüsse grob hacken und davon 200 g zusammen mit 250 g Mehl, 125 g Zucker, 2 TL Zimt und einer Prise Salz in einer Schüssel mischen, mit der geschmolzenen Butter verrühren und mit Knethaken eines Handrührgerätes oder der Küchenmaschine zu Streuseln verarbeiten. Beiseitestellen.
2. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze bzw. 150°C Umluft vorheizen
4. 250 g Butter, 50 g brauner Zucker, 2 TL Zimt, das Vanilleextrakt, die abgeriebene Schale der Zitrone und eine Prise Salz für ca. 5 Minuten cremig rühren.
5. Nach und nach die Eier unterrühren. Nach jedem Ei einen EL Mehl unterrühren.
6. Die reifen Bananen mit einer Gabel zerdrücken und gemeinsam mit dem Joghurt ebenfalls unter den Teig rühren
7. Die restlichen 200 g Mehl zusammen mit dem Päckchen Backpulver und den übrigen 200 g Walnüssen vermischen und abschließend kurz unterrühren.
8. Den Teig auf dem Backblech verteilen und die Streusel auf den Kuchen geben.
9. Im Backofen auf der mittleren Schiene für ca. 30 - 35 Minuten backen. Der Kuchen darf bei der Stäbchenprobe auch noch etwas feucht sein.
10. Abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die weiße Schokolade schmelzen. Diese dann mit einem kleinen Löffel auf dem Kuchen verteilen.
11. Guten Genuss