

Stephan Hentschel Biskuits mit Bananenkaramell

Dienstag, 24. September 2024
Rezept für 8 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Süßes & Kuchen

Zutaten:

Für den Kuchen:

160 g	Butter
400 g	Datteln, entsteint
6	Eier (Größe M)
1 Prise	Salz
100 g	brauner Zucker

Für den Karamell:

100 g	reife Bananen
100 g	Zucker
50 g	Butter (weich)
1 Prise	Salz
200 g	Sahne

Zubereitung:

1. Für den Kuchen die Butter in einem kleinen Topf schmelzen.
 2. Die Datteln klein schneiden, dann mit der geschmolzenen Butter im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer glatten Masse verarbeiten.
 3. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
 4. Die Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen.
 5. Zucker und Eigelbe in einer Schüssel schaumig rühren und die Dattel-Butter-Masse untermischen. Zunächst ein Viertel vom Eischnee gut untermischen, damit die Masse lockerer wird. Dann das restliche Eiweiß unterheben.
 6. Eine Kastenkuchenform (ca. 30 cm lang) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.
 7. Kuchen im heißen Backofen ca. 60 Minuten backen. Dann den Ofen abschalten, kurz die Ofentür öffnen, damit die Hitze entweichen kann. Die Backofentür wieder schließen und den Kuchen im Ofen abkühlen lassen (so sackt der Kuchen nicht so zusammen).
 8. Für den Karamell die Bananen schälen und in Scheiben schneiden.
 9. Den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Wichtig, den Karamell nicht zu dunkel werden lassen, er schmeckt sonst bitter! Die Butter dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.
 10. Die Bananenscheiben und 1 Prise Salz hinzufügen, mit Sahne ablöschen und umrühren.
 11. Diese Mischung aufkochen lassen, mit dem Pürierstab glatt mixen und leicht köchelnd um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Sobald der Karamell Blasen wirft, den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt zur Seite stellen.
- Tipp: Sowohl Karamell als auch Kuchen lassen sich mehrere Stunden im Voraus zubereiten.
12. Zum Servieren Kuchen aus der Form lösen, in etwa daumendicke Scheiben schneiden. Mit einem Klecks Bananenkaramell garnieren und auf Tellern anrichten.

Pro Portion: 430 kcal/ 1790 kJ
61 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 17 g Fett