

Rezept der Sendung vom 3. Dezember 2012

Bananen-Gewürzcake

von Meisterbäckerin Tanja Grandits
für 4 Personen (1 kleine Cakeform)

Teig:

225 g reife Bananen (ohne Schale)
225 g brauner Zucker
2 Eier
150 g flüssige Butter (Zimmertemperatur)
60 g Baumnussöl
225 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
Butter für die Form



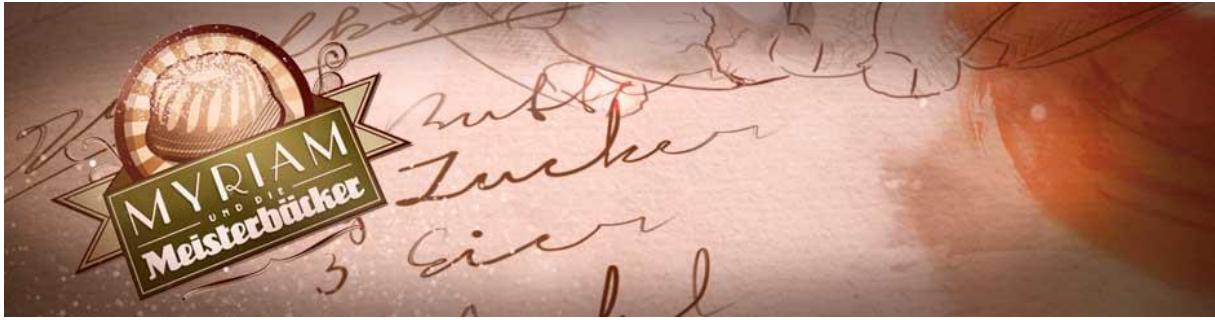
Für die Gewürzmischung:

4 g Sternanis (ganz)
4 g Zimtblüten
1 g Nelken
4 g Korianderkörner
2 g schwarzer Pfeffer
1 g Kardamom (ganz)

Zubereitung:

Für die Gewürzmischung alle Gewürze in einer Pfanne trocken rösten und mahlen.

Bananen, Zucker und Eier mit dem Schneebesen des Handrührgerätes oder mit dem Mixstab glatt mixen. Öl und Butter unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und mit der Gewürzmischung und dem Salz zu einem glatten Teig rühren.



Backen:

In eine ausgebutterte Cakeform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 35 Minuten backen.

Gewürzmischung mit Zucker ganz fein mixen. Bananen-Gewürzcake zum Schluss generös damit bestäuben.