

# Bananen-Matsch-Kuss-Kuchen

 [sat1.de/tv/das-grosse-promibacken/rezepte/promis-backen-privat/bananen-matsch-kuss-kuchen](https://www.sat1.de/tv/das-grosse-promibacken/rezepte/promis-backen-privat/bananen-matsch-kuss-kuchen)



## FÜR DEN BISKUITBODEN

2 Tassen	Zucker
1 Pck	Vanillezucker
1 Pck	Butter
1 Fläschchen	Vanillearoma
2	Eier
1 Prise	Salz
2 ½	Tassen Mehl
1 Pck	Backpulver
2 TL	Honig

## FÜR DIE BUTTERCREME

1 Pck	Butter
1 Schuss	Zitronen-Extrakt
1 Pck	Vanillezucker
50 gr.	Butter

2 Pck	Puderzucker
FÜR DIE SCHOKOLADENHAUBE UND DEKORATION	
150 gr.	Vollmilch-Kuvertüre
2 Becher	Sahne
1 Handvoll	gehackte Haselnüsse
Beeren	

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten

**Kochzeit:** 40 Minuten

**Insgesamt: 60 Minuten**

## Bananen-Matsch-Kuss-Kuchen: Rezept und Zubereitung

**Backzeit:** 30-40 Minuten

**Temperatur:** 180 °C Ober-/ Unterhitze

**Backform:** 2 x Springform

### Schritt 1: Zubereitung des Biskuit-Bodens

Zwei Tassen Zucker, eine Packung Vanillezucker und eine Packung Butter gut verrühren. „Es muss eine leichte, schöne Konsistenz haben“, so Ross. 1 Fläschchen Vanillearoma, eine Prise Salz, zwei Eier und 2 Bananen hinzufügen. Alles durchrühren. Dann eine Packung Backpulver mit 2,5 Tassen Mehl vermischen und löffelweise zum Teig geben. Ross Tipp: Noch zwei Teelöffel Honig hinzugeben. „Das verhindert, dass der Bananenkuchen trocken wird“.

Den Teig in zwei Springformen füllen und bei 180 Grad 30 - 40 Minuten backen.

### Schritt 2: Schichtung des Kuchens

Eine Packung Butter schaumig rühren. Einen Schuss Zitronen-Extrakt, eine Packung Vanillezucker und weitere 50 Gramm Butter hinzugeben. Alles gut vermischen. 2 Packungen Puderzucker löffelweise zum Teig geben. Zwischendurch immer wieder rühren. Anschließend die Mischung kräftig durchmischen, bis eine geschmeidige Creme entsteht. Die Buttercreme für 15-20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

### Schritt 3: Herstellung der Schokoladenhaube und Dekoration

150 gr. Vollmilch-Kuvertüre erwärmen und 2 Becher Sahne steif schlagen. Die flüssige Kuvertüre vorsichtig unter die Sahne heben. Die Mischung auf dem Kuchen (die Springform vorher entfernen) verteilen. Ross' Deko-Idee: Mit einer Gabel am Rand sanft

kleine Striche in die Schokoladenmasse reindrücken. 1 Handvoll gehackte Haselnüsse über den Kuchen streuen und ihn mit Beeren dekorieren.