



Hier und heute

Bananenküchlein mit Rumkaramell

Leckere Kuchen mit wenig Aufwand mag Theresa Knipschild am liebsten. Diese kleinen Bananenküchlein serviert unsere Konditormeisterin mit Rumkaramell als Topping, das sie ganz einfach selbst macht.

Bananenküchlein mit Rumkaramell

Das Rezept

von Theresa Knipschild für zwölf Stück

Zutaten für die Küchlein

- 100 g weiche Butter + etwas für die Form
- 50 g Zucker
- 70 g brauner Zucker
- 2 Eier (Zimmertemperatur)
- 110 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- 40 g Malzmilchpulver oder Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimt
- 2-3 sehr reife Bananen
- 100 g saure Sahne
- 20 ml Rum

Zubereitung

Mini-Gugelhupfform fetten und mehlieren. Alternativ ein Muffinblech mit Papierkapseln auslegen. Butter, beide Sorten Zucker, Salz und Zimt schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln zugeben und ebenfalls cremig rühren.

Mehl, Natron, Backpulver, Malzmilchpulver oder Kakao und die gemahlene Mandeln mischen.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Bananen schälen und mit der sauren Sahne mithilfe einer Gabel zerdrücken.

Zur Butter-Ei-Mischung geben und verrühren.

Die Mehlmischung zugeben und alles zügig zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in die vorbereiteten Formen geben, aber die einzelnen Formen nur zu drei Vierteln befüllen. In den Backofen geben und ca. 25-30 Minuten backen.

Falls Teig übrig bleibt, bei einem weiteren Durchgang backen.

Tipps:

- Um festzustellen, ob die Küchlein gar sind, eine Stäbchenprobe machen. Hierfür einen Schaschlikspieß in die Mitte eines Küchleins bohren. Wenn er sauber bleibt, ist das Küchlein durchgebacken.
- Nachdem die Küchlein fertig gebacken sind, zehn Minuten in der Form ruhen lassen. Erst dann aus der Backform lösen.

Zutaten für den Rumkaramell

- 100 g Zucker
- 20 ml Wasser



Hier und heute

- 30 g Butter
- 30 ml Sahne
- etwas Rum
- 2 Prisen Fleur de Sel

Zubereitung

Wasser und Zucker in einen Topf geben und bernsteinfarben schmelzen lassen. Dabei die Masse nicht verrühren, sondern den Topf schwenken. So kann der Zucker gleichmäßig karamellisieren. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Butter einrühren, bis sie sich mit dem Zucker verbunden hat. Sahne nach und nach dazugeben und verrühren. Zum Schluss Fleur de Sel und Rum hinzufügen und alles abkühlen lassen. Rumkaramell kurz vor dem Servieren auf die Küchlein geben oder separat dazu servieren.