

# Bananen-Nuss-Kranz

200 g Haselnusskerne  
75 g Borkenschokolade  
6 Bananen  
6 EL Zitronensaft  
250 g weiche Margarine  
200 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker, Salz  
5 Eier  
250 g Mehl  
3 TL Backpulver  
2 P. Haselnuss-Kuchenglasur (je 100 g)

Die Nüsse hacken. Die Borkenschokolade zerbröckeln. 5 Bananen pellen, würfeln und mit 4 EL Zitronensaft beträufeln.

Das Fett mit Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Eier nacheinander unterschlagen. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren. 150 g Nüsse, 50 g Borkenschokolade und die Bananenwürfel untermischen.

Den Teig in eine gefettete, dünn mit Mehl bestäubte Kranzform füllen. Im heißen Ofen bei 170 Grad auf der 2. Schiene von unten 60-70 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Die Glasur auflösen und über den Kuchen gießen. 1 Banane pellen, in Scheiben schneiden und in 2 EL Zitronensaft wenden.

Den Kuchen mit Bananenscheiben, 50 g Nüssen und 25 g Borkenschokolade garnieren, dann fest werden lassen.