Bananen-Gugelhupf

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- Fett für die Form
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 g Walnusskerne
- 1 kleine Zitrone
- 2 große Bananen
- 150 g Kuchenglasur

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175° C vorheizen.
2. Eine Gugelhupfform gründlich fetten.
3. Butter mit Zucker hellcremig aufschlagen, die Eier einzeln dazugeben.
4. Mehl, Stärke, Backpulver mischen und unter den Teig geben.
5. 16 schöne Walnußkeren zum Garnieren beiseite legen. Die restlichen grob hacken und unter den Teig rühren.
6. Etwas Zitronenschale abreiben, den Saft pressen, beides mischen, Bananen schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und vorsichtig unter den Teig mengen.
7. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und etwa 50 Minuten backen.
8. Nach dem Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen, mit der Kuchenglasur beträufeln und Walnusskerne drauflegen.