



# Saftiger Lavenkuchen

Ein Kuchen der Gebrüder Luim aus der Lavenbäckerei. Sie verwenden ihre Walnussernte für dieses köstliche Bananenbrot.

## Zutaten

(Kuchen für 10 Personen)

- 125 g weiche Butter + etwas zusätzliche Butter zum Einfetten
- 2 große reife Bananen (400 g mit Schale)
- ¼ TL Meersalzflöcken
- 100 g Mehl
- 75 g Vollkornmehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 125 g feiner Kristallzucker
- 2 Eier
- 75 g Walnüsse

## Für die Salzkaramellglasur

- 50 g Doppelrahmfrischkäse
- 2 EL weiche Butter
- 1 EL Dulce de leche oder Dessertsauce Karamell
- 125 g Puderzucker

## Außerdem benötigst du

- Kastenform und Backpapier
- Mörser, (Hand)-Mixer, Kuchengitter

- 1** Den Ofen auf 170 °C vorheizen (Umluft 150 °C). Die Kastenform mit etwas Butter einfetten und mit Backpapier auskleiden.
- 2** Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Die Meersalzflöcken mit Mörser feinmahlen. Das Salz soll so fein wie Puderzucker werden. Zur Seite stellen.
- 3** In einer Schüssel Mehl, Vollkornmehl, Vanillezucker, Backpulver und eine Prise „Pudersalz“ vermischen.
- 4** Mit dem Mixer die Butter und den Kristallzucker luftig aufschlagen. Nacheinander die Eier unterschlagen. Die zerdrückten Bananen unterrühren und anschließend in zwei Teilen das Mehlgemisch unterrühren. Zum Schluss die Walnüsse unterheben.
- 5** Den Teig in die Kastenform geben. Das Bananenbrot ca. 55 Minuten im Ofen backen. Teste gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen, ob der Teig schon gar ist: Das ist der Fall, wenn beim Herausziehen kein Teig mehr an dem Stäbchen klebt. 10 Minuten in der Kastenform abkühlen lassen. Das Bananenbrot aus der Form holen und auf einem Kuchengitter weiter abkühlen lassen.
- 6** Die Quirle des Mixers reinigen. Für die Glasur den Frischkäse und die Butter in eine Rührschüssel geben und 2 Minuten mit dem Mixer luftig aufschlagen. Die Hälfte des Puderzuckers darüber sieben und glattrühren. Dulce de leche und 2 Prisen Pudersalz unterrühren. Den Rest des Puderzuckers darüber sieben und unterrühren. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

- 7 Den Kuchen mit der Salzkaramellglasur bestreichen und dabei schöne Wellen formen. Wenn du möchtest, kannst du noch eine kleine Prise (ungemörserte) Meersalzflöcken darüber streuen, das sieht hübsch aus. Bewahre den Kuchen bis zum Anschneiden im Kühlschrank auf, so bleibt die Glasur schön in Form.



Viel Spaß beim Nachbacken! Mache ein Foto, eine kleines Video oder erstelle eine Story über dein fertiges Gebäck. Wir freuen uns, wenn du das Ergebnis über deine sozialen Medien teilst, indem du den Hashtag **#eftelinginbackform** verwendest.

Für noch mehr Efteling-Stimmung kannst du deine Freunde auch auf unsere Social Media-Kanäle hinweisen. Bei Instagram geht das über @efteling\_de bei facebook über @eftelingDE.