

Bananen-Zimt-Blondies

Dieser Teig ist so schnell und so leicht gemacht, dass ihr sogar ohne Rührgerät oder Küchenmaschine auskommt.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Teig (quadratische Form 22×22 cm)

115 g Butter
200 g brauner Zucker
1 Ei
1 TL Vanillepaste
130 g Mehl
1/2 TL Salz
2 reife Bananen

Für den Swirl

45 g Butter
80 g brauner Zucker
1 EL Zimt

Für die Creme:

90 g Doppelrahmfrischkäse
90 g weiche Butter
1 TL Vanillepaste
110 g Puderzucker

Zubereitung

1. Zuerst schmelzt ihr 115 g Butter. Dann gebt ihr Ei, braunen Zucker, Vanillepaste und die geschmolzene Butter in einer Schüssel und verrührt sie mit einem Schneebesen. Dann vermischt ihr Mehl und Salz und rührt beides unter die andere Masse.
2. Zum Schluss zermatscht ihr die Bananen mit einer Gabel und rührt sie unter den Teig. Legt jetzt die Backform mit Backpapier aus und gebt den Teig hinein.
3. Dann kümmert ihr euch um den Swirl. Schmelzt 45 g Butter, gebt sie dann mit dem braunen Zucker und dem Zimt in eine Schüssel und verrührt alles gut miteinander. Dann verteilt ihr diese Masse kleckerweise auf dem Teig, nehmt eine Gabel und verteilt die Zimt-Masse mit kreisenden Bewegungen auf der Teigoberfläche.
4. Die Blondies werden jetzt ca. 19 Minuten bei 180 Grad Umluft gebacken.

5. In der Zwischenzeit könnt ihr die Creme vorbereiten. Sollte der Puderzucker aus Klümpchen bestehen, streicht ihn durch ein Sieb. Dann verrührt ihr den Puderzucker mit der weichen Butter, dem Frischkäse und der Vanillepaste.
6. Wenn der Kuchen fertig ist, lasst ihn komplett auskühlen. Die Creme kann im Kühlschrank zwischengelagert werden. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, verteilt ihr die Creme mit einem Löffel oder Teigschaber gleichmäßig auf dem Kuchen. Fertig. Der Kuchen hat am Ende drei wunderbar leckere Schichten. Oben die Creme, dann die Zimt-Zucker-Knusperkruste und am Ende den wirklich super saftigen und schlonzigen Teig. Lasst es euch schmecken!