

Banane-Dattel-Rührkuchen



Feiner Kuchen

Zu Weihnachten und für die Feiertage muss es natürlich auch einen Kuchen geben.

Bananen und Datteln passen ja recht gut zusammen und harmonieren miteinander. Also habe ich mir als Rezept einen normalen Rührkuchen überlegt, in den ich kleingeschnittene Bananen und Datteln untermische. Und das Ganze kröne ich dann damit, dass ich dem Kuchen eine schöne Schokoladen-Glasur gebe.

Ich selbst habe nicht sehr viel an diesem Kuchen, denn ich habe jeweils zwei Stücke Kuchen an drei meiner Nachbarn als kleines Weihnachtspräsent verteilt. So bleiben mir von dem Kuchen gerade einmal zwei Stücke übrig.

Aber schmackhaft ist er dennoch.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 250 g Bananen
- 250 g Datteln

Für die Glasur:

- 100 g dunkle Schokolade
- 50 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Datteln erst längs halbieren, dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen schälen, dann längs vierteln und dann quer ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Rührkuchen wie im Grundrezept angegeben zubereiten, nur vor dem Einfüllen des Teiges in die Backform Bananen und Datteln in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Nachdem der Kuchen gebacken und erkaltet ist, Schokolade und Butter in einer Schüssel im Wasserbad flüssig werden lassen und Kuchen auf der Oberseite mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen. Erkalten lassen.

Putenbrust mit Orange und Banane



Leckerer Geflügel-Gericht

Eine Putenfleisch-Zubereitung mit einer hellen Sauce aus Milch, verfeinert mit Orange und Banane.

Dazu wähle ich als Beilage Basmati-Reis.

Mein Rat: Beim Kochen fiel mir ein, dass auch eine Portion Rosinen oder Sultaninen zu dem Gericht passt.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Putenbrust
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 gelbe Paprika
- 1/2 Orange
- 1/2 Banane
- Milch
- süßes Paprikapulver
- Muskat
- Salz

- Pfeffer
- 125 g Basmati-Reis
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Putenbrust grob zerkleinern. Paprika putzen und in grobe Stücke zerschneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Orange und Banane schälen, Orange in kleine Stücke, Banane in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Pute und Paprika dazugeben und mit anbraten. Orange und Banane ebenfalls hinzugeben. Mit einem großen Schuss Milch ablöschen. Mit Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Reis in einen tiefen Teller geben, Putenbrust mit viel Sauce darüber geben, mit Petersilie garnieren und servieren.