

Hummingbird Cake mit Cream Cheese Frosting



Der Hummingbird Cake gehört zu diesen Kuchen, die erstmal ziemlich unscheinbar wirken, bis man sie probiert. Durch die Kombination aus reifen Bananen, Ananas und Pekannüssen bekommt er eine unglaublich saftige, weiche Textur, die fast schon an ein Dessert erinnert. Genau das macht ihn so besonders: Er ist nicht fluffig wie ein klassischer Rührkuchen, sondern eher fudgy, weich und voller Geschmack. Ursprünglich kommt der Hummingbird Cake aus Jamaika und wurde später vor allem in den USA extrem beliebt.

Backzeit Teig: 50 min

Temperatur Teig: 175°C, O/U

Backform: Rund

Durchmesser: 22 cm

Anspruch: ★★☆☆☆

Zutaten

TROCKENE ZUTATEN

- ☐ 215 g Weizenmehl
- ☐ 1 TL Natron
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ ½ TL Zimt
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 100 g brauner Zucker

CREAM CHEESE FROSTING

- ☐ 150 g weiche Butter
- ☐ 300 g Frischkäse, kalt
- ☐ 90 g Puderzucker
- ☐ 1 Prise Salz

WEITERE ZUTATEN

- ☐ 2 Eier
- ☐ 60 g Buttermilch
- ☐ 1 TL Vanille
- ☐ 110 g neutrales Öl
- ☐ 240 g sehr reife Bananen
- ☐ 240 g süße Ananas
- ☐ 40 g Kokosraspeln
- ☐ 60 g Pekannüsse



Zubereitung

VORBEREITUNG

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 22 cm Springform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Die Pekannüsse grob hacken. Die Ananas zerkleinern und sehr gut abtropfen lassen. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Butter für das Frosting rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich wird.

1. TEIG

- Mehl, Natron, Salz und Zimt in einer Schüssel vermischen.
- In einer zweiten Schüssel Zucker, braunen Zucker und Eier verrühren. Öl, Buttermilch und Vanille unterrühren. Anschließend die zerdrückten Bananen und die Ananas zugeben.
- Die trockenen Zutaten kurz unterheben. Danach Kokosraspeln und Pekannüsse einarbeiten. Den Teig nicht zu lange rühren.
- Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen etwa 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Anschließend den Kuchen etwa 10 bis 15 Minuten in der Form abkühlen lassen und danach vollständig auskühlen lassen.

2. CREAM CHEESE FROSTING

Butter und Puderzucker hell und cremig aufschlagen, Salz einrühren. Den kalten Frischkäse kurz unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Nicht zu lange mixen, damit das Frosting stabil bleibt.

2. ZUSAMMENSETZEN

Das Frosting nach Wunsch auf den vollständig ausgekühlten Kuchen aufspritzen oder verstreichen. Optional mit zusätzlichen Pekannüssen, Kokosraspeln oder essbaren Blüten dekorieren.

Mit Liebe gebacken,

Amelie