

Bananen-Marzipan-Kuchen mit Hermann-Teig

etwa 17 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

100 g Schokolade mit Marzipanfüllung
200 g weiche Margarine oder Butter
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme Vanille-Geschmack
200 g Hermann-Teig (=1 Portion)

Außerdem:

50 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- & Speisefarben Gelb
200 g Zartbitterschokolade
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1. Vorbereiten: Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Schokolade grob in etwa 1 x 1 cm große Stücke schneiden. Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Cremepulver und Backin mischen und abwechselnd mit dem Hermann in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Schokoladenstücke unterheben. Teig in die Kastenform geben und glatt streichen. Form auf dem rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

3. Nach etwa 15 Min. Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

4. Nach dem Backen den Kuchen auf einem Kuchenrost 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Marzipan mit Back- & Speisefarbe gelb einfärben und 6 kleine Bananen mit "Stiel" formen. Die Schokolade grob zerkleinern und mit dem Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die "Stiele" der Bananen in die Schokolade tunken, auf Backpapier legen und fest werden lassen. Den Kuchen mit der Schokolade überziehen und die Bananen darauflegen.



Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 19 g, Kh: 48 g, kJ: 1.626, kcal: 388