

Halloween-Hexe

Dieser Hexenkuchen versüßt Halloween - leckerer Schoko-Bananenkuchen auf dem Blech gebacken mit Hexendekoration.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Fett

Rührteig:

1 - 2 reife Bananen (etwa 220 g
vorbereitet gewogen)

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Kuchen

150 g weiche Margarine oder Butter

3 Eier (Größe M)

75 ml Milch

Zum Verzieren:

Puderzucker

Wie backe ich einen Hexenkuchen zu Halloween?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backrahmen (etwa 25 x 25 cm) daraufstellen. Bananen in kleine Stücke schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Bananenstücke unterrühren. Teig in dem Backrahmen glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Schoko-Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Backrahmen lösen und entfernen. Den Hexenkuchen z.B. auf ein großes Brett stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und zurückstürzen.

4 **Schoko-Kuchen verzieren:**

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Glasurbeutel (liegt der Backm. bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, gut durchkneten, aufschneiden. Glasur auf den Kuchen geben, mit einem Messer verstreichen und fest werden lassen. Schablone vorbereiten. Wenn die Glasur fest ist, Schablone auflegen und Hexenkuchen mit Puderzucker bestreuen. Schablone vorsichtig abziehen und Kuchen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen kann man ohne Guss gut einfrieren.

