

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

Teig:

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 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier, 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 Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Rahmen lösen und entfernen. Den Hexenkuchen z.B. auf ein großes Brett stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und zurückstürzen.

4 **Verzieren:**

Glasur (liegt der Backm. bei) nach Anleitung schmelzen, auf dem Kuchen verstreichen und fest werden lassen. Schablone vorbereiten. Wenn die Glasur fest ist, Schablone auflegen und Hexenkuchen mit Puderzucker bestreuen. Schablone vorsichtig abziehen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen kann man ohne Guss gut einfrieren.

