

Bananenkuchen mit Schokostückchen

Wenn Süßes wirklich glücklich macht, dann bringt Sie dieser Kuchen von Joachim Feinauer auf Wolke 7. Denn der SWR4 Backexperte kombiniert Bananen mit Schokolade und verfeinert den Geschmack noch mit einer zarten Marzipannote. Das Ergebnis ist ein Gaumen- und Seelenschmeichler, mit dem auch Backanfänger ihr Glück versuchen können.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Koch/Köchin: Joachim Feinauer, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste

Für den 1-2-3-Mürbeteig:

40 g Puderzucker

80 g Butter

120 g Mehl

Für die Sandmasse mit Schokostückchen:

4 Eier

150 g Marzipanrohmasse

25 g Weinbrand

1 Päckchen Vanillezucker

50 g Zucker

1 Prise Salz

30 g Weizenmehl

25 g Speisestärke

60 g Kuvertüre

45 g Butter

Für die Dekoration:

Bananenlikör

Brauner Zucker

1 Banane

Außerdem:

Frischhaltefolie

Springform, Durchmesser 26 cm

Backpapier

Backblech

Preiselbeer-Konfitüre

4-5 Bananen

1 Zitrone

Fett für die Springform

Kühlzeit für den 1-2-3-Mürbeteig

30 Minuten

Backzeit für den 1-2-3-Mürbeteig:

Ca.10 Minuten bei 180 Grad (mittlere Schiene, Unter-/Oberhitze)

Backzeit für den Bananenkuchen:

40 Minuten bei 180 Grad (Unter-/Oberhitze)

Zubereitung:

1-2-3-Mürbeteig:

Puderzucker, Butter und Mehl in einer Schüssel gut durchkneten. Den Teig anschließend in Frischhaltefolie einpacken und 30 Minuten kühlen.

Mein Spezialtipp:

Wenn der Mürbeteig in der Frischhaltefolie flach gedrückt wird, kühlt er besser und lässt sich gut ausrollen.

Danach den Teig dünn ausrollen und mit dem Ring der Springform einen Boden ausstechen. Den Boden auf Backpapier legen, mit der Gabel mehrmals einstechen und auf einem Backblech 10 Minuten backen. Unbedingt auskühlen lassen!

Warum heißt der Mürbeteig so?

Der Name 1-2-3-Mürbeteig leitet sich aus den Mengenanteilen der Zutaten ab. Das Rezept geht von einem Teil Zucker (hier 40 g Puderzucker), zwei Teilen Fett (80 g Butter) und drei Teilen Mehl (120 g) aus. Dieser Teig gelingt normalerweise immer und eignet sich außer für dünne Mürbeteigböden auch für Plätzchen und Teegebäck.

Sandmasse:

Die Eier trennen, Marzipanrohmasse mit Weinbrand und Vanillezucker verkneten, nach und nach die Eigelbe zufügen und glatt arbeiten. Eiweiß mit Zucker und Salz zu steifem Schnee schlagen und unter die Marzipan-Eigelb-Masse heben. Mehl mit Speisestärke mischen. Kuvertüre in kleine Stücke hacken und dazugeben. Das Gemisch vorsichtig unter die Marzipan-Masse heben. Butter im Topf flüssig werden lassen und zum Schluss dazugeben.

Mein Spezialtipp:

Die Butter sollte nicht heiß sein, sonst lösen sich die Kuvertüre-Stückchen in der Masse auf.

So wird geschichtet:

Den Ring der Springform mit Fett einstreichen, den Boden mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig-Boden in die Springform einlegen und mit Preiselbeer-Konfitüre bestreichen. Außen einen kleinen Rand freilassen. Einen halben Zentimeter mit Sandmasse auffüllen.

Die Bananen in 3 cm dicke Stücke schneiden, mit Zitronensaft bestreichen. Diese Stücke in zwei Reihen ringförmig in der Springform verteilen und anschließend mit der restlichen Sandmasse auffüllen, zum Schluss glattstreichen. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Mein Spezialtipp:

Machen Sie die Stäbchen-Probe! Dafür wird mit einem Holzspieß oder Zahnstocher in die Kuchenmitte gestochen. Wieder herausgezogen, darf kein flüssiger Teig am Stäbchen kleben.

Deko:

Nach dem Erkalten den Kuchen aus der Springform nehmen, mit Bananenlikör bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Den Likör können Sie weglassen, wenn Kinder am Tisch sitzen. Die Oberfläche kann noch mit einem Bunsenbrenner karamellisiert werden. Wer es gern noch reihhaltiger mag, kann den Kuchen mit Bananenstücken verzieren.