

# Bananenkuchen mit Schokolade und Marzipan

Von Kuchenfee



Willkommen zu meinem neuen YouTube Rezeptvideo! Heute teile ich mit euch ein köstliches Rezept, das sowohl vom Covid Lockdown als auch aus meinem Backbuch "Butter Zucker Liebe" inspiriert ist: Schokoladen-Bananenbrot mit einer himmlischen Schokocreme-Füllung, das an die leckeren Bananenmakronen vom Bäcker erinnert.

Dieses Rezept ist die perfekte Art, um überreife Bananen zu verwerten und gleichzeitig einen kleinen süßen Genuss zu kreieren. Das Bananenbrot wird mit einer verlockenden Schokoladenglasur überzogen und mit einer seidigen Schokocreme gefüllt, die das Geschmackserlebnis auf ein neues Level hebt.

In meinem Video zeige ich euch Schritt für Schritt, wie ihr dieses unwiderstehliche Bananenbrot zubereitet. Wir beginnen mit den reifen Bananen, die für eine natürliche Süße und Feuchtigkeit sorgen. Dann fügen wir die perfekte Menge Marzipan hinzu, um das Aroma zu intensivieren. Mit ein paar weiteren Zutaten aus dem Vorratsschrank und einer Prise Liebe zaubern wir einen luftig-leckeren Teig, der im Ofen zu goldener Perfektion backt.

Während das Bananenbrot im Ofen köchelt, zeigen wir euch, wie ihr eine himmlische Schokocreme zubereitet, die das Bananenbrot zu einem wahren Genuss Erlebnis macht. Sobald das Brot abgekühlt ist, wird es großzügig mit einer glänzenden Schokoladenglasur überzogen, die das Auge verführt und den Gaumen erfreut.

Dieses Rezept ist nicht nur einfach, sondern auch eine herrliche Möglichkeit, etwas Zeit in der Küche zu verbringen und sich selbst sowie seine Liebsten mit einem himmlischen Leckerbissen zu verwöhnen. Es eignet sich perfekt zum Frühstück, als Snack zwischendurch oder als süßer Abschluss eines Festmahls.

Also, schnappt euch eure Schürze, stellt die Zutaten bereit und lasst uns zusammen dieses köstliche Schokoladen-Bananenbrot zaubern, das eure Geschmacksknospen verzaubern wird. Vergesst nicht, mein Backbuch "Butter Zucker Liebe" für weitere inspirierende Rezepte zu entdecken.

Lasst uns den Backofen anheizen und die magische Verbindung von Bananen, Schokolade und Liebe erleben! Lasst uns zusammen backen und genießen

| VORBEREITUNG | BACKZEIT | RUHEZEIT | GESAMT |
|--------------|----------|----------|--------|
| 10 min       | 50 min   | n/a      | 1 Std. |

10 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

# Zutaten

## BANANENKUCHEN

- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Zucker
- braun
- 3 Bananen
- überreif
- 3 Eier
- Gr. M
- 50 ml Öl
- Neutral
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Zimt

## SCHOKOFÜLLUNG

- 200 g Kuvertüre
- Zartbitter
- 130 g Sahne
- 30 g Butter
- weich

## DEKOR

- 1 Banane
- Kuchenglasur

# Werkzeuge

- Waage
- Schneebesen
- Kastenform
- Schüssel

# Zubereitung

## 1. SCHOKOFÜLLUNG

- 01 Die Füllung sollte am Tag zuvor vorbereitet werden.
- 02 Kuvertüre grob hacken und mit kochend heisser Sahne übergießen, kurz ziehen lassen und dann gründlich verrühren.
- 03 Die Creme locker abdecken und über Nacht auf der Arbeitsfläche stehen lassen.

## 2. BANANENKUCHEN

- 01 Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Eine Kastenform fetten und mehlen oder mit Backpapier auslegen.
- 02 Marzipan grob reiben und mit Bananen zerdrücken, dann Zucker & ein Ei nach dem anderen dazu geben und vermengen.

- 03** Mehl, Backpulver, Zimt & Salz vermengen und kurz unter die Masse rühren.
- 04** Die Masse in die Kastenform geben und im Ofen backen. Nach dem backen in der Form auskühlen lassen.
- 05** Den Kuchen der Länge nach halbieren.

### **3. SCHOKOFÜLLUNG**

- 01** Die Creme nun mit der weichen Butter für einige Minuten kräftig aufschlagen und auf den unteren Boden streichen, dann den Deckel wieder auflegen. Bei Bedarf den Überschuss der Creme am Rand glatt streichen.
- 02** Den gefüllten Kuchen mit einer halbierten Banane belegen und etwa eine Stunde kalt stellen.
- 03** Kuchenglasur auflösen und den Kuchen damit überziehen.