



## Winterlicher Marzipan-Haselnuss-Kuchen

### Description

Für das letzte Adventswochenende, das so manch einer mit diversen Kuchen- und [Plätzchen-Völlereien](#) bestreitet (habe ich jedenfalls gehört ? ), empfehle ich Euch einen Kuchen, der richtig toll zur Jahreszeit passt: Er enthält viel Gutes wie Nüsse, Marzipan, Zimt und Orangenabrieb. Und richtig saftig wird er durch ein paar Bananen und Sauerrahm. Also wenn das Eure Winter-Kaffeetafel nicht bereichert, weiß ich auch nicht...

Genauso wie die [Schokokern-Kullerchen](#) ist das Rezept aus dem [Sweet Dreams](#)-Magazin. Der Kuchen ist nicht schwer zu machen, aber es gibt Rezepte, die sich schneller zusammenrühren lassen. Seht's einfach als vorweihnachtliche Meditation, wenn das Abreiben einer Orange, das Marzipanraspeln oder das Eiertrennen etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen sollten (oder Ihr arbeitet einfach schneller als ich ? ).

### Zutaten für eine 26 cm-Springform

200 g Mehl // 1 Päckchen Backpulver // 1 TL Zimt // 140 g gemahlene Haselnüsse // abgeriebene Schale von einer Bio-Orange // 175 g Marzipanrohmasse // 25 ml Amaretto // 3 kleine Bananen (und die sollten eher reif als noch grün sein) // 175 g weiche Butter // 175 g feiner brauner Zucker (ich habe allerdings weißen und braunen Zucker gemischt) // 4 Eier // 150 g Sauerrahm // 1 Prise Salz // 25 g Puderzucker + Puderzucker zum Bestäuben



Winterliches  
Kuchenglück



en,  
**Zubereitung** er...

Zunächst legt Ihr die Springform am Boden mit Backpapier aus, dann kann es losgehen: In einer Schüssel mischt Ihr das Mehl mit dem Backpulver, dem Zimt, den gemahlene Nüssen und dem Orangensaft. Diese „trockene“ Mischung kann nun erst mal zur Seite gestellt werden (Schüssel 1).

Die Marzipanrohmasse raspelt Ihr fein und rührt sie dann mit dem Amaretto wieder schön glatt (Schüssel 2). Die Bananen schälen (ja, ich schreibe das jetzt wirklich auf, sonst gibt's hinterher Bananenschalen-Beschwerden ? ) und mit einer Gabel fein zerdrücken. Matsch-Alarm!

In einer GROSSEN Schüssel (Schüssel 3) die weiche Butter und den Zucker mit dem Mixer schön hellcremig rührt. Bananen und Marzipanmasse gründlich unterrühren.

Den Ofen auf 140° Umluft (sonst 160°) vorheizen. Die Eier trennen. Die Eigelbe kommen nun gemeinsam mit dem Sauerrahm in die große Schüssel Nr. 3. Gebt dann noch die Hälfte der saftigen Marzipan-Mehlmischung aus Schüssel 1 dazu.

Die Eiweiße schlägt Ihr mit einer Prise Salz steif und lasst dabei 25 g Puderzucker einrieseln. Den Eischnee und den Rest der Mehlmischung auf die Teigmasse geben und mit einem Teigschaber (nicht mehr mit dem Mixer, das zerstört die Fluffigkeit!) gleichmäßig unterziehen. Jetzt habt Ihr einen richtig lockeren Teig – und Schüssel 3 quillt fast über ? . Aber damit seid Ihr jetzt auch am Ziel:

Die Masse muss nur noch in die Springform (? schön glatt streichen) und kann dann für ca. 50 Minuten ab in den Backofen, bis sie als goldbrauner, duftender Kuchen wieder herauskommt. Was für eine Metamorphose! ? Das gute Stück muss jetzt nur noch auf einem Kuchengitter auskühlen und wird vor dem Servieren noch dick mit Puderzucker bestäubt. Menschen mit Deko-Talent (ich nicht) nutzen dafür zum Beispiel Stern-Schablonen ? . Wohl bekomm's, dieses reichhaltige, saftige Stück Winter-Kuchen-Glück. Ich wünsche Euch fröhliche Feiertage!

PS: Wenn Ihr mehr auf Herbst- statt auf Winterkuchen steht, solltet Ihr unbedingt den [Kürbiskuchen](#) ausprobieren!

PPS: Noch mehr Bananen gefällig? Sie stecken auch in den [Kokos-Bananen-Muffins...](#)

## Category

1. Kuchen
2. Weihnachten

## Tags

1. Amaretto
2. Banane
3. Haselnuss
4. Kuchen
5. Marzipan
6. Nüsse
7. Orange
8. Puderzucker
9. Sauerrahm
10. Springform
11. Weihnachten
12. Zimt

**Date Created**

21. Dezember 2013

**Author**

schokohimmel

default watermark