# Winterkuchen

Wer ein Fan von Banane und Marzipan in Kombination mit Nüssen ist, wird das Rezept vom Winterkuchen lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Backform |

### Für den Kuchen

| | |
|---|---|
| 200 g | Mehl |
| 1 Packung | Backpulver |
| 1 TL | Zimt |
| 140 g | Haselnüsse (gemahlen) |
| 6 g | Orangenschale (Finesse dr. Oetker) |
| 180 g | Marzipan |
| 25 ml | Amaretto Likör |
| 2 Stk. | Bananen (mittlere größe) |
| 175 g | Butter (Zimmertemperatur) |
| 175 g | Zucker (braunen) |
| 4 Stk. | Eigelb |
| 4 Stk. | Eiweiß |
| 150 g | Sauerrahm |
| 1 Prise | Salz |
| 25 g | Staubzucker |

### Zum Dekorieren

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Staubzucker |

## Zubereitung

1. Für den Winterkuchen, den Boden einer 28er Springform mit Backpapier auslegen.

2. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Den Zimt, den Orangenabrieb und die Haselnüsse hinzufügen, vermengen und zur Seite stellen.

3. Dann das Marzipan in eine Schüssel raspeln und mit dem Amaretto verrühren.

4. Jetzt die Bananen schälen, klein schneiden und mit einer Gabel in einer Schüssel zu Brei zerdrücken.

5. Nun die Butter, mit dem Zucker, in einer großen Schüssel, mit einem Mixer cremig rühren. Danach die Bananen und auch die Marzipanmasse gut unterrühren.

6. Als nächstes den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze (140°C Umluft) vorheizen. Dann die Eigelbe und den Sauerrahm unter die Buttermasse rühren, und vorerst die Hälfte der Mehlmischung mit hinzufügen.

7. Jetzt die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und dabei den Staubzucker mit einrieseln lassen. Das Eiweiß zur Teigmasse geben und die übrige Mehlmischung hinzufügen. Alles mit einem Spatel/Kochlöffel vorsichtig unterheben.

8. Den Teig in die Springform geben, glatt streichen und ca. 50 Minuten fertig backen. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Staubzucker dekorieren.

## Tipp

Den Winterkuchen kann man auch mit Kuvertüre überziehen.