



Rezept

„Frozen Cake“

von Sezin Weyeneth, nachgebacken von Sophie Scaramuzza
 Für eine mittelgrosse Gugelhupfform

Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen.

Butter mit Zucker und Vanillezucker 4-5 Minuten mit dem Handmixer hell-cremig rühren. Die Eigelbe und die zerdrückten Bananen dazurühren.

Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel vermischen.

Die Mehlmischung zur Butter-Ei Masse rühren. Zum Schluss die Eiweisse steif schlagen und mit einem Gummischaber vorsichtig unter den Teig heben.

Die Hälfte des Teiges in eine separate Schüssel füllen und mit der flüssigen (aber nicht heissen) Schokolade vermischen.

Den Teig nun in eine gut eingefettete Gugelhupfform füllen, dabei sollte der helle Teig unten sein.

Den Kuchen in der Mitte des Ofens 45 – 50 Minuten (je nach Ofen) backen.

Wenn sie mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen und kein Teig am Stäbchen haften bleibt, ist der Kuchen fertig.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form ruhen lassen und anschliessend auf ein Kuchengitter stürzen.

Die Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen, durch ein Sieb streichen und mit einem Pinsel auf den Kuchen auftragen.

Aus Puderzucker und wenig Zitronensaft eine dickflüssige Glasur mischen und diese auf dem lauwarmen Kuchen verteilen. Mit blauen Zuckerstreuseln dekorieren.

Teig

200 g Butter, weich
 180 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 3 Eier, getrennt
 3 Bananen, sehr reif, zerdrückt
 50 g Haselnüsse, gemahlen
 250 g Mehl
 1 Päckchen Backpulver
 1 Prise Salz

100 g Schokolade, dunkel,
 geschmolzen

Glasur

4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre
 120 g Puderzucker
 etwas Zitronensaft

Tipp von Sezin:

„Ich verwende zum aprikotieren immer selbstgemachte Aprikosen-Konfitüre mit Melisse. Zudem bestäube ich die Backform mit Kakaopulver statt Mehl. So wird der Kuchen schön dunkel, wodurch die Glasur noch schöner wirkt.“

