

Bananen Quarkkuchen

Zutaten:

500 g Magerquark
350g Marzipanrohmasse
300 g Mehl
250 g Creme fraîche
100g Puderzucker
75 g Zucker
50g Aprikosenkonfitüre
4 - 5 Bananen
3 Eier
1½ Päckchen Vanillezucker
6 EL Sonnenblumenöl
2 EL Zitronensaft
1 EL Kakaopulver
1 EL Speisestärke
3 TL Backpulver

Zubereitung:

Quark in einem Sieb gut abtropfen lassen. 150g Quark, Vanillezucker und das Öl verrühren. Mehl, Backpulver, Kakao mischen und unterkneten. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Teig in die Form drücken. Bananen der Länge nach halbieren und auf den Teigboden legen. Den Zitronensaft über die Bananen geben. Die Eier trennen. Eigelb, Restquark, Vanillezucker, Zucker, Speisestärke und Creme fraîche gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Quarkmasse auf den Kuchen geben und glatt streichen. Bei 200° C etwa 30 Minuten backen.

Marzipan würfeln und mit 75g Puderzucker verkneten. Restlichen Puderzucker auf die Arbeitsplatte sieben und das Marzipan darauf zu einem Kreis (etwas größer als die Springform) ausrollen. Marzipan über die noch warme Torte legen. Aprikosenkonfitüre auf den Tortenrand streichen. Oberfläche nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

