



Bananenschnitten

Stephanie empfiehlt ein österreichisches Gericht

Zutaten:

Boden:

5 Dotter
 20 dag Staubzucker
 1/8 l Öl
 1/8 l lauwarmes Wasser
 20 dag Mehl
 1 Backpulver
 5 Esslöffel Benco
 5 Klar → Schnee

Creme:

1/2 l Milch
 1 Packerl Vanillepudding
 5 dag Zucker
 1/4 l Schlagobers
 2 Sahnesteif
 6 Blatt Gelatine
 geraspelte Schokolade
 vollreife Bananen, Zitronensaft
 Marmelade

Zubereitung:

1. Boden: Dotter, Zucker und Öl schaumig rühren, Mehl, Backpulver, Rum und Wasser darunter rühren. Schnee vorsichtig unterheben. 2/3 Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Den Rest des Teiges mit Kakao färben und über der hellen Masse verrinnen lassen damit eine Marmorierung entsteht. Bei 160°C Heißluft ca. 45 Min. backen.
2. Ausgekühlt dünn mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Bananenscheiben belegen, die mit Zitronensaft beträufelt wurden.



Creme: Den Vanillepudding nach Vorschrift zubereiten. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann unter den lauwarmen Pudding rühren. Obers mit Sahnesteif schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben. Die Creme auf den Bananen gleichmäßig verteilen und mit geraspelter Schokolade dicht bestreuen. Bananenschnitten kühl stellen. Man kann statt der geraspelten Schokolade auch Schokoglasur aufbringen.

Besonderes: Dieser Kuchen ist mein Lieblingskuchen, deshalb gibt es ihn immer zu meinem Geburtstag!