

Bananenschnitten

Blech 30x40 cm mit höherem Rand

Zutaten:

- 6-8 mittelgroße Bananen

Biskuitteig:

- 6 Eier
- 60g + 60g Puderzucker (siehe unten)
- 120 g Mehl
- ½ Tl abgeriebene Schale einer Biozitronen

Buttercreme:

- 125g Butter
- 150g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillepudding
- 500ml Milch

Glasur:

- 200g Schokolade Feinherb 55%* oder Vollmilch*
- 30g Kokosöl*

Zubereitung:

Für den Biskuitteig den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Die Eier trennen, Eidotter mit 60g Puderzucker sowie der Zitronenschale schaumig rühren. Das Eiweiß mit 60g Puderzucker steif schlagen und vorsichtig unter die Dottermasse rühren, dann das gesiebte Mehl unterheben. Die Backform mit Backpapier auslegen, die Masse gleichmäßig darauf streichen und 12 – 15 Min backen. Anschließend auskühlen lassen.

Für die Creme den Pudding nach Packungsanweisung (ohne Zucker!) zubereiten und auskühlen lassen. Butter mit Puderzucker gut vermengen. Puddingcreme mit Buttermasse vermischen (beides sollte die gleiche Temperatur haben).

Die geschälten Bananen in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, den Teig damit belegen.

Die Creme darüberstreichen.

Für die Glasur die Schokolade zerkleinern und zusammen mit dem Kokosöl im warmen Wasserbad schmelzen. Über die Creme verteilen.

Tipps:

Zum besseren Zerteilen den Kuchen gut kühlen. Verwenden Sie zum Schneiden ein scharfes Messer, das Sie öfter in warmes Wasser tauchen.

Mit einem kleinen Mixer können Sie den Puderzucker evtl. aus braunem Zucker selbst herstellen.

*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!

