

Bananas

Für das Backblech:

etwas Fett
Backrahmen

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Vanillin-Zucker Dosierdose
150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Vanille-Geschmack
500 ml Milch
60 g Zucker
3 EL Rum
200 g kalte Schlagsahne

Belag:

1500 g Bananen (etwa 7-8 Stück)
300 g Zartbitterschokolade
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl



etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Backblech fetten und den Backrahmen (30 x 30 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in den Backrahmen füllen, glatt streichen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Den Boden auf dem Backblech mit dem Backrahmen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Füllung: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Aus Puddingpulver, Milch und Zucker nach Packungsanleitung, **aber mit 60 g Zucker**, einen Pudding zubereiten. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in dem heißen Pudding auflösen. Rum unterrühren. Pudding in eine Rührschüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf die heiße Oberfläche legen und Pudding erkalten lassen.

4. Schlagsahne steif schlagen. Den erkalteten Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) durchrühren und dann die Sahne unterheben. Füllung gleichmäßig auf den Boden streichen und 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

5. Belag: Bananen schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Bananenscheiben dicht auf die Füllung legen. Schokolade grob hacken und im Wasserbad mit Öl bei schwacher Hitze schmelzen. Schokoladenguss mit Hilfe

eines Backpinsels gleichmäßig auf den Bananenscheiben verteilen und fest werden lassen.

6. Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Kuchen bis zum Verzehr kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 13 g, Kh: 41 g, kJ: 1.319, kcal: 315