

## Bananen-Walnuss-Dreiecke

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett

### Rührteig:

70 g Walnüsse  
50 g getrocknete Bananenchips  
200 g weiche Margarine oder Butter  
150 g brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1/2 RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma  
1 Pr. Salz  
1 Msp. gemahlener Zimt  
4 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
3 EL Milch  
2 Bananen, reife

### Außerdem:

1/2 RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma  
5 EL warmes Wasser  
150 g dunkle Schokolade  
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
50 g getrocknete Bananenchips  
30 g halbierte Walnüsse

**1. Vorbereiten:** Für den Rührteig die Walnüsse grob hacken. Die Bananenchips in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Teigroller grob zerkleinern. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Rum-Aroma, Salz und Zimt unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe abwechselnd mit der Milch unterrühren. Bananen schälen, längs halbieren, in Stücke schneiden und mit den Walnüssen und zerkleinerten Bananenchips kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf das Backblech geben und darauf verstreichen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

**3. Tränken:** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Zum Tränken Rum-Aroma mit dem Wasser verrühren und mit Hilfe eines Pinsels auf den noch warmen Kuchen streichen. Den Kuchen erkalten lassen.

**4. Guss:** Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Kuchen damit überziehen. Den Kuchen in Dreiecke schneiden und nach Belieben mit Bananenchips und



Walnusskernhälften dekorativ belegen. Guss fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 16 g, Kh: 31 g, kJ: 1.189, kcal: 284

Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie in den Büchern aus dem Dr. Oetker-Verlag. Bestellbar auch online in unserem Shop!