

Bananenschnitten für Kinder

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko Muffins
1 Ei (Größe M)
100 ml Milch
125 ml Speiseöl
1 Banane , reif
etwas Zitronensaft

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Vanille-Geschmack
200 g kalte Schlagsahne
125 g Speisequark (Magerstufe)



etwa 8 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Nach Belieben kannst du die Schnitten mit geschmolzener Schokolade besprenkeln.
- Serviere die Schnitten in den Papierbackförmchen, diese etwas auseinander ziehen.

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette die Hälfte des Backblechs (40 x 15 cm), belege es mit Backpapier und knicke an der offenen Seite mehrmals, so dass ein Rand entsteht. Heize den Backofen vor.
Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

2. Teig: Gib die Backmischung in eine Rührschüssel, füge Ei, Milch und Öl hinzu. Nun verrühre alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig. Rühre zum Schluss die Schoko-Tropfen (liegen der Backmischung bei) unter. Streiche den Teig gleichmäßig, z. B. mit einem Tortenheber auf das Backblech.

3. Schäle die Banane und schneide sie in etwa 3 mm dünne Scheiben und vermische sie mit etwas Zitronensaft, damit sie nicht braun werden. Belege eine Hälfte des Teiges mit den Bananenscheiben. Schiebe das Blech in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

4. Löse erst das Gebäck am Backblechrand, ziehe es dann mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass es erkalten.

5. Lege die Gebäckplatte auf eine Arbeitsfläche. Halbiere die Gebäckplatte so, dass du eine Hälfte mit Bananenscheiben und eine ohne hast. Drehe die Hälfte ohne Bananenscheiben um.

6. Schlage die Paradies Creme mit der Sahne in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) etwa 2 Min. auf höchster Stufe auf. Rühre den Quark kurz unter. Streiche die Creme gleichmäßig auf die umgedrehte Gebäckplatte.

7. Lege die Gebäckplatte mit Bananen darauf und schneide das Rechteck in etwa 8 Schnitten.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 26 g, Kh: 42 g, kJ: 1.819, kcal: 433