





# Himbeer-Bananen-Dreiecke

Ein fruchtiger Kuchen mit Dickmilch für den Sommer

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Backrahmen

### Joghurt-Öl-Teig:

2 reife Bananen (je 200 g)  
300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Joghurt  
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
100 ml Milch  
1 Ei (der Größe M)

### Belag:

300 g tiefgekühlte Himbeeren  
12 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
1 kg Dickmilch  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 ml Orangensaft  
500 g kalte Schlagsahne

### Außerdem:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Banane (reif)

## 1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen. Backblech fetten und darauf den Backrahmen stellen. 2 Bananen schälen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Joghurt-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig, **außer Bananenscheiben**, hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig mit Hilfe einer Teigkarte verstreichen. Die Bananenscheiben gleichmäßig auf dem Teig verteilen und das Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Belag:**

In der Zwischenzeit Himbeeren in einer Schüssel auftauen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Dickmilch mit Zucker, Vanillin-Zucker und Orangensaft verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Etwa 4 Esslöffel der Dickmilchmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Dickmilchmasse zu gelieren beginnt, Sahne mit einem Schneebesens unter die Masse heben. Himbeeren unterheben und die Masse auf dem Boden glatt verstreichen. Den Kuchen mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

**4 Verzieren:**

Den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen in 24 Dreiecke schneiden. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und mit Hilfe von 2 Teelöffeln dekorativ auf je ein Dreieck geben. Vor dem Servieren die Banane schälen und in 24 Scheiben schneiden. Bananenscheiben auf je ein Stück Kuchen verteilen und nach Wunsch mit Minzeblättchen dekoriert servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der tiefgekühlten Himbeeren schmecken Sauerkirschen (1 Glas, Abtropfgew. 350 g) gut.
- Wer Bananen nicht mag, kann sie durch Apfelstücke ersetzen.
- Sie können auch 1 kg Kefir statt Dickmilch verwenden.

