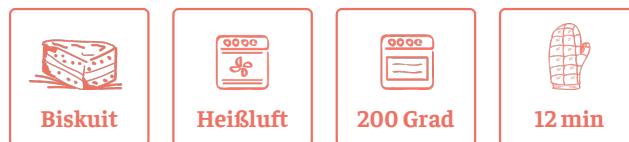


BANANENSCHNITTE

★★★★★ 4.6 bei 95 Bewertungen

*Backen
mit Christina*



Zubereitung

- 1** Für den Biskuitteig (>[Biskuitteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/>)) die Eier mit dem Zucker gut aufschlagen und anschließend das Mineralwasser dazugeben. Jetzt das Mehl vorsichtig unterheben. Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben, bis das ganze Mehl verbraucht ist.
- 2** Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen.
- 3** Für den Pudding Milch, Zucker und Puddingpulver laut Packungsanleitung zubereiten. Nun mit Frischhaltefolie bedecken und kalt stellen. Schlagobers steif schlagen und zum ausgekühlten Pudding geben. Gelatine laut Packungsanleitung verflüssigen und unter die Creme heben.
- 4** Den ausgekühlten Biskuitboden mit Marmelade bestreichen und mit Bananen belegen. Danach die Creme darauf gleichmäßig verteilen und 1 Stunde kalt stellen.
- 5** Für die Glasur die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, danach mit dem Kokosfett vermischen und den Kuchen damit überziehen.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

180 g	Zucker
6	Eier
	Mineralwasser
50 g	(alternativ Leitungswasser)
180 g	Weizenmehl 700

CREME

400 g	Milch
40 g	Zucker
1 Pkg.	Puddingpulver
300 g	Schlagobers
4 Blatt	Gelatine

ZUM BELEGEN

8 Stk.	Bananen
--------	---------

ZUM BESTREICHEN

Marillenmarmelade

GLASUR

200 g	Schokolade
40 g	Kokosfett