

Rezept

Bananencremeschnitten

Ein Rezept von Bananencremeschnitten, am 17.06.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Bananensaft
3 EL Kakaopulver	300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	1 l Milch
2 Päckchen Sahnepuddingpulver	250 g Butter
200 g Puderzucker	4-5 4-5 Bananen
Fett für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, Blech fetten. Eier mit Zucker cremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Kakao, Mehl und Backpulver unterrühren. Den Teig auf das Blech streichen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 20-25 Min. backen.
2. Aus Milch und Puddingpulver Pudding kochen, abkühlen. Butter schaumig rühren, Puderzucker einrühren. Pudding untermischen. Die Creme auf den Kuchen streichen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in die Creme drücken. Kuchen gut kühlen und nach Wunsch mit Kuvertüre überziehen.