

Bananenschnitten mit Topfenfülle



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	3 Esslöffel
Magertopfen / Magerquark	250 g
Bananen	2 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Teelöffel
Backpulver	½ Teelöffel
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Speiseöl / Öl	4 Esslöffel
Vollmilch	4 Esslöffel
Brauner Zucker	120 g
Vollkornmehl	180 g
Orangenfrucht	½ Stk.
Blattgelatine / Gelatineblätter	3 Stk.
Bananenlikör	2 cl

Zubereitung:

Eine Pfanne mit ca. 30 x 19 cm, mit Backpapier auslegen.

Für den Teig das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel geben und den Vollzucker untermischen. Die Bananen schälen, zerdrücken und mit den restlichen Teigzutaten zum Mehl-Zuckergemisch geben.

Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Die Masse in die vorbereitete Pfanne streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

Den Kuchen etwas auskühlen lassen und auf eine mit Zucker bestäubte Fläche stürzen. Das Backpapier abziehen. Abkühlen lassen und in zwei Tortenteile teilen.

FÜLLE:

Topfen, Staubzucker, Orangensaft und Likör glattrühren-

die Gelatine in kalen Wasser einweichen, etwas ausdrücken, bei geringer Hitze auflösen und zur Topfenmasse rühren.

Das untere Stück wieder in die Backform legen, mit der Fülle bestreichen und die obere Platte daraufsetzen. Danach den Kuchen ca ½ Stunde kühlstellen.

Für die Verzierung eine beliebige Schablone auf die Bananenschnitten legen und mit Staubzucker

bestreuen.
In entsprechende Stücke schneiden.
Ergibt 10 - 12 Stück

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1410-Bananenschnitten-mit-Topfenfuelle.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at