

Bananenmandelschnitten



Rezept für 25 Portionen

Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|-------------------------------------|---------------------|
| Vollmilch | 10 Esslöffel |
| Weizenmehl (glatt) | 30 Dekagramm |
| Rohe Hühnereier - mittel | 7 Stk. |
| Feinkristallzucker | 50 Dekagramm |
| Butter | 30 Dekagramm |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 2 Pkg. |
| Sahnesteif | 3 Pkg. |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 750 ml |
| Backpulver | 2 Pkg. |
| Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen | Etwas / nach Bedarf |
| Bananen | 2 Stk. |

Zubereitung:

Für die Bananenmandelschnitten müssen im Vorfeld zwei Kuchen gebacken werden, welche im Anschluss mit der Creme zusammengesetzt werden.

1. Schritt: Rührteig

Aus der Butter, 20 Dekagramm Zucker, 7 Dotter (Eiklar aufheben!!!), Mehl, Backpulver und Milch einen Rührteig herstellen und auf zwei mit Backtrennpapier ausgelegten Blechen verteilen.

2. Schritt: Baiser

Das übrige Eiklar mit einer Prise Salz und etwas kaltem Wasser zu Schnee schlagen und nach und nach 30 Dekagramm Zucker unterheben. Die Masse auf den beiden Teigteilen verteilen und im Anschluss mit den Mandelblättchen bestreuen.

Die beiden Teige nacheinander jeweils ca. 25 Minuten im vorgeheizten Rohr (Ober- und Unterhitze) backen und auskühlen lassen.

3. Schritt: Fülle

Für die Fülle Schlagobers mit Sahnesteif festschlagen. Vanillezucker und zwei zerdrückte Bananen unterheben.

Die Fülle auf einen der ausgekühlten Kuchenteile streichen und mit dem zweiten Teil bedecken.

Anmerkung: Der Kuchen gelingt auch mit etwas weniger Zucker sehr gut!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1617-Bananenmandelschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at