

# Bananenschnitte von Mama



Rezept für 20 Portionen  
Dauer: ca. 120 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Margarine / Thea	4 EL (Esslöffel)
Marmelade / Konfitüre	4 EL (Esslöffel)
Zitronen	1 Stk.
Bananen	5 Stk.
Weizenmehl (glatt)	25 dag
Leitungswasser / Stilles Wasser	1/8 Liter
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Vanillepuddingpulver	2 Pkg.
Vollmilch	1 Liter
Kakaopulver	5 dag
Eischnee	5 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Stk.
Feinkristallzucker	25 dag
Speiseöl / Öl	1/8 Liter
Eigelb / Eidotter	5 Stk.
Kochschokolade	0.3 Pkg.
Backpulver	½ Pkg.

## Zubereitung:

Rohr vorheizen: 180 Grad O/U-Hitze

Eier trennen, Dotter, Wasser, Öl, Zucker, Vanillezucker schaumig mixen,

Mehl (ev. Backpulver) und Kakao vermengen,  
(Die Mengenangabe für Kakao ist nicht für Bendsdorf Kakao geeignet, sondern für Nesquick Kakao! Wer reinen Kakao verwenden will, sollte nur ca. 2 Esslöffel nehmen.)

Eiweiß zu Schnee schlagen,

Mehlmischung und Eischnee abwechselnd unter das Dotter-Wasser-Öl-etc. Gemisch heben,

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und ab ins Rohr. Bei 180°C O/U Hitze ca. 25

min. backen.

Vorsicht: nicht verbrennen lassen!

Vanillepudding herstellen und auskühlen lassen.

(Wer weniger Creme möchte, kann auch nur 0,5 Liter Milch und 1 Pkg. Vanillepuddingpulver verwenden.)

Kuchen auskühlen lassen und mit Marmelade bestreichen,

Bananen schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Auf den kalten Kuchen, auf die Marmelade auflegen.

Sahne schlagen. Mit kaltem Vanillepudding vermengen. Das Ganze auf den kalten Kuchen auftragen.

Schokolade und Margarine im Wasserbad schmelzen, vermengen und auf die Vanille-Sahne Sauce auftragen.

Fertig ist der beste Blechkuchen der Welt!

**TIPP:**

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-312-Bananenschnitte-von-Mama.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)