Biskuit-Bananenkuchen

Luftig, locker, lecker: Rezept für einen köstlichen Bananenkuchen mit Mascarponecreme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

Nach Belieben	Marillenmarmelade (zum Bestreichen)
10 Stk.	Bananen

Für den Biskuitteig

5 Stk.	Eier
150 g	Staubzucker
100 g	Mehl
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver

Für die Creme

500 g	Mascarpone
1 Stk.	Eidotter
250 g	Schlagobers

Zubereitung

1. Zuerst wird der Teig für den **Biskuit-Bananenkuchen** zubereitet: Ofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit dem Schneebesen vermischen. Die Eier trennen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit Vanillezucker und Staubzucker schaumig verrühren. Nun abwechselnd das Mehlgemisch und den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Den Teig auf das Backblech streichen und rund 25 Minuten lang backen lassen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend den Biskuit mit Marillenmarmelade bestreichen. Die Bananen in Stücke schneiden, auf dem Boden verteilen und ebenfalls mit Marmelade bestreichen.

3. Für die Creme das Ei trennen. Den Dotter mit der Mascarpone schaumig schlagen. Das Schlagobers in einer separaten Schüssel schaumig schlagen, anschließend unter die Mascarponecreme heben. Über die Bananenstücke auf dem Biskuitboden verstreichen. Im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Den Biskuit-Bananenkuchen nach Belieben mit einer Schokoladenglasur verzieren.