Affenschnitten

Die Affenschnitten sind ein wunderbarer Blechkuchen mit Bananen. In diesem Rezept wird der köstliche Kuchen mit Schokoguss überzogen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,1 h

Zutaten

Für den Boden

5 Stk.	Eier
300 g	Zucker
125 ml	Öl
125 ml	Wasser (warm)
3 EL	Backkakao (gestrichen)
200 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Für den Belag

6 Stk.	Bananen (große)
Nach Belieben	Zitronensaft (zum Bestreichen)

Für die Creme

500 g	Topfen
100 g	Zucker
0.5 Stk.	Zitronen (davon der Saft)
6 Blätter	Gelatine
400 ml	Schlagobers

Für den Guss

100 g	Zartbitterkuvertüre
100 g	Vollmilchkuvertüre
25 g	Kokosfett
200 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Affenschnitten** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Kakao, das Mehl und das Backpulver gesiebt in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.

3. Nun die Eier und den Zucker, mit einem Handrührgerät, einige Minuten dick-cremig aufschlagen.

4. Jetzt das Wasser und das Öl einfließen lassen und unterrühren.

5. Danach das Mehl-Gemisch hinzufügen und nur so lange verrühren, bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.

6. Die Teigmasse anschließend auf das Backblech streichen und im Ofen ca. 10-15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

7. Als nächstes die Bananen in Scheiben schneiden, auf den Kuchenboden legen und mit etwas Zitronensaft bestreichen. Hinterher schon mal die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

8. Dann den Topfen, mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einer Schüssel verrühren.

9. Nun die Gelatine ausdrücken, in einem Topf zum Schmelzen bringen und ein paar Esslöffel von der Topfencreme unterrühren (Temperaturausgleich). Die Gelatine-Creme danach wieder zur restlichen Topfencreme geben und gut verrühren.

10. Jetzt das Schlagobers steifschlagen und unter die Topfencreme heben.

11. Die Creme anschließend auf den Bananenscheiben verteilen, glattstreichen und für ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

12. Für den Guss die Schokolade kleinhacken und zusammen mit dem Kokosfett in eine Schüssel geben.

13. Danach das Schlagobers stark erhitzen (nicht kochen) und über die Schokolade gießen.

14. Dann so lange rühren, bis die Schokolade sich komplett aufgelöst hat. Den Guss anschließend auf dem Kuchen verteilen (eventuell einen Backrahmen zur Hilfe nehmen) und kühl lagern. Der Guss wird bis zum Anschnitt weich, aber nicht flüssig bleiben.

Tipp

Die Affenschnitten schmecken am besten leicht gekühlt.