Bananenroulade

Gegen schlechte Laune gibt es ein Rezept: Die leckere Bananenroulade mit feiner Vanillecreme und Honigglasur.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Foto: Lisa

Zutaten

6 Stk.	Eier
200 g	Zucker
6 EL	Wasser (warm)
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
750 ml	Milch
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
5 EL	Zucker
2 Becher	Schlagobers
3 Packungen	Sahnesteif
5 EL	Staubzucker
3 Stk.	Bananen
Nach Belieben	Marillenmarmelade
Nach Belieben	Schokoglasur
Nach Belieben	Honig

Zubereitung

1. Für die Bananenroulade zu Beginn das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Mehl mit dem Backpulver in ein Gefäß sieben. Die Eier trennen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Das warme Wasser und die Dotter langsam unterrühren. Zum Schluss das Mehl unterheben. Den Teig auf das Blech streichen und etwa 20 Minuten backen.

2. Ein großes Baumwolltuch bereitlegen. Den Kuchen nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier auf das Geschirrtuch legen und unverzüglich einrollen. Kurz abkühlen lassen, anschließend wieder ausrollen.

3. 10 Esslöffel von der Milch in eine Tasse füllen und darin das Puddingpulver auflösen. Die übrige Milch mit Zucker in einen Topf geben, gut umrühren und zum Kochen bringen. Anschließend das aufgelöste Puddingpulver einrühren, erneut aufkochen lassen, dabei dauernd rühren. Vom Herd nehmen und in den Kühlschrank stellen.

4. Schlagobers, Staubzucker und Sahnesteif in eine Schüssel füllen und steif schlagen. Den kalten Vanillepudding unterrühren. Den Kuchenboden zuerst mit Marillenmarmelade bestreichen. Einen Teil der Vanillecreme für die Dekoration zur Seite stellen, den Rest gleichmäßig über der Marmelade auftragen und verstreichen.

5. Eine Banane für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben gleichmäßig über der Creme verteilen. Den ganzen Kuchen vorsichtig aufrollen und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

6. Die Schokoglasur nach Packungsanleitung schmelzen und die Rolle damit überziehen. Die restliche Banane schälen und in Scheiben schneiden, die Roulade damit verzieren. Den Honig erwärmen, sodass er sich verflüssigt und die Bananenscheiben damit glasieren. Auf diese Weise werden sie nicht braun und halten gut. Die Roulade mit der restlichen Creme dekorieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die Bananenroulade kann man anstelle von Bananen auch mit anderen Früchten zubereiten.