Bananenschnitte vom Blech

Die Kombination aus lockeren Buiskuitteig, Bananen, Marillenkonfitüre, Buttercreme und Schokolade, macht dieses Rezept so unverwechselbar köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für die Buttercreme

2 Packungen	Vanillepuddingpulver
120 g	Kristallzucker
1 l	Milch
500 g	Butter (Zimmertemperatur)
0.5 Flaschen	Butter-Vanille-Aroma

Für den Biskuit

4 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eigelb
180 g	Staubzucker
100 ml	Wasser (lauwarm)
100 ml	Öl
200 g	Mehl
1 Packung	Vanillepuddingpulver
10 g	Backpulver

Für den Belag

200 g	Marillenmarmelade

6 Stk.	Bananen (groß und reif)

Für die Schokoladenglasur

250 g	Zartbitterkuvertüre
5 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die **Bananenschnitte vom Blech** als Allererstes den Vanillepudding kochen. Dazu das Puddingpulver, mit dem Kristallzucker, und von dem 1 Liter Milch, ca. 100 ml in eine Schüssel geben und klümpchenfrei verrühren. Die restliche Milch in einem Topf auf den Herd stellen und zum Kochen bringen.

2. Den Topf von der Kochstelle ziehen und die Vanillesoße gründlich einrühren. Dann den Topf zurück auf das Kochfeld stellen und noch mal kurz, unter Rühren aufkochen lassen. Danach den Pudding direkt auf der Oberfläche mit etwas Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bilden kann und ihn bei Zimmertemperatur ganz auskühlen lassen.

3. Nun das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, zur Seite stellen und schon mal ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ofen dann auf 180°C Umluft vorheizen.

4. Dann die Eigelbe mit dem Staubzucker cremig rühren. Jetzt das Wasser und auch das Öl nach und nach einfließen lassen. Nun das Mehl mit dem Backpulver und dem Vanillepuddingpulver vermischen und durch ein Sieb hinzufügen. Alles mit einem Spatel oder Kochlöffel gut verrühren. Zum Schluss noch, den Eischnee unterheben und die Masse auf das Backblech streichen. Der Biskuit sollte nun ca. 17-20 Minuten backen und danach auskühlen (Stäbchenprobe machen)!

5. Als nächstes die Marillenmarmelade in eine Schüssel, über einem heißen Wasserbad glattrühren. Dann den Biskuit damit gleichmäßig einstreichen (wer möchte, kann nun einen Backrahmen um den Biskuitboden legen).

6. Danach 5-6 Bananen (je nach Geschmack) schälen und der Länge nach halbieren. Diese dann beliebig auf dem Biskuitboden auflegen.

7. Jetzt die Butter in einer großen Schüssel mit dem Mixer kurz aufschlagen. Dann Löffelweise, unter Rühren, den Pudding hinzufügen. Nun noch das Butter-Vanillearoma unterrühren und die Creme gleichmäßig auf den Bananen verteilen.

8. Letztendlich die Kuvertüre über einen Wasserbad schmelzen lassen und mit dem Öl gut verrühren (wer es schokoladiger mag, kann auch etwas mehr Kuvertüre nehmen). Die Schokoglasur sollte direkt und zügig auf der Creme verteilte werden, da sie schnell anzieht. Die Bananenschnitte unbedingt kühl lagern und wenn die Schokolade getrocknet ist, kann serviert werden!

Tipp

Sollte bei der Bananenschnitte vom Blech die Buttercreme anfangen zu gerinnen, kann man etwas Vanillepuddingpulver oder Sahnesteif unterrühren. Oder man erwärmt sie kurz auf dem Herd und schlägt sie dann nochmal auf.