

# 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	<a href="#">Marillenmarmelade</a> (zum Bestreichen)
10 Stk.	<a href="#">Bananen</a>

## Für den Biskuitteig

5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
150 g	Staubzucker
100 g	Mehl
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Packung	Backpulver

## Für die Creme

500 g	<a href="#">Mascarpone</a>
1 Stk.	Eidotter
250 g	<a href="#">Schlagobers</a>

## 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.