Einfache Bananenschnitten

Die einfachen Bananenschnitten mit Vanillepudding-Creme sind eine beliebte Nachspeise. Das Rezept zum Nachbacken findest du hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

5 Stk.	Eier
5 EL	Wasser (lauwarm)
180 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
150 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
	Marmelade (z.b.Marille, Ribisel, Erdbeer)
10 Stk.	Bananen
1 Packung	Vanillepudding
150 g	Butter (weiche)
140 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
150 g	Schokolade
70 g	Butter

Zubereitung

1. Für die **einfachen Bananenschnitten** den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit Wasser, Zucker und Vanillezucker einige Minuten schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver vermischen und

unterrühren. Abschließend den Eischnee und die Masse heben. Auf das Backblech streichen und zirka 12-15 Minuten goldgelb backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

3. Jetzt dünn mit Marmelade bestreichen und mit längs halbierten Bananen belegen.

4. Den Vanillepudding ohne Zucker zubereiten und abkühlen lassen. Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Den Pudding zugeben und vermengen. Nun die Pudding-Creme gleichmäßig über die Bananen verteilen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühl stellen.

5. Aus Schokolade und Butter eine Schokoglasur zubereiten und die Bananenschnitten damit überziehen und fest werden lassen. In quadratische oder rechteckige Stücke schneiden und genießen.

Tipp