

Puddingkuchen mit Bananen

Der Puddingkuchen mit Bananen ist eine köstliche Süßspeise. Das Rezept mit Schokoglasur werden deine Lieben besonders mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

für den Pudding

3 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 l	Milch
200 ml	Schlagobers
6 EL	Zucker

für den Teig

5 Stk.	Eier
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 ml	Milch
100 ml	Pflanzenöl
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
40 g	Kakao

für den Belag

3 Stk.	Bananen
200 g	Schokoglasur (fertige)

Zubereitung

1. Für den **Puddingkuchen mit Bananen** zirka 150 ml der Milch, Puddingpulver und Zucker in einer Schüssel glatt rühren. Die restliche Milch mit Schlagobers in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Von der Herdplatte nehmen und die Puddingsauce einrühren, wieder auf die Kochplatte stellen und etwa 1 Minute bei geringer Hitze köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.
2. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C vorheizen.
3. Die Eier in einer Rührschüssel mit dem Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen. Die Milch und das Pflanzenöl dazu mischen und verrühren. Das Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und zum Teig sieben, zu einem Teig mixen.
4. Den Teig auf das Backblech leeren und mit einer Teigspachtel glattstreichen. Jetzt den Pudding Klecks auf den dunklen Teig verteilen. Den Kuchen im Backofen zirka 35 backen.
5. Den Puddingkuchen vom Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und die in Scheiben geschnittenen Bananen auf den Kuchen verteilen.
6. Die Schokoglasur erwärmen und großzügig auf den Kuchen verteilen, kühl stellen und auskühlen lassen.

Tipp

Den Puddingkuchen mit Bananen noch zusätzlich mit Schokoladenraspeln dekorieren.