

BANANENKUCHEN

Zutaten für ein Backblech:

6 Eier
120 g Zucker
120 g Dinkelvollkornmehl
Etwas Marillenmarmelade zum Bestreichen
Ca. 10 Bananen
3 Packungen „Kaltdessert mit Vanillegeschmack“
850 ml Milch
200 g Kochschokolade
150 g Butter

Tortenboden

6 Eier trennen; Eiklar und die Hälfte des Zuckers schaumig schlagen, Dotter und restlichen Zucker schaumig schlagen, Mehl und Eiklar-Schaum gleichmäßig in die Dottermasse hineinheben, auf befettetem Backblech verteilen.

Bei ca. 180 Grad im vorgeheizten Heißluftbackrohr 10 Minuten backen, **auskühlen lassen.**

Mit Marillenmarmelade dünn bestreichen (das geht am besten mit der Rückseite eines Löffels).

Mit ca. 10 Bananen (in Hälften geschnitten) dicht belegen.

Pudding-Creme

850 ml Milch und 3 Packerl Vanille-Kaltdessert ca. 3 Minuten aufschlagen und über die Bananen verteilen. Kuchen kaltstellen.

Schokoglasur

150 g Butter und 200 g Kochschokolade im Reindl schmelzen lassen (ständig rühren, sonst brennt das schnell an !)
wenn die ganze Schoko zergangen ist, dann kurz abkühlen lassen und auf dem Kuchen verteilen.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen und dann: **GUTEN APPETIT !**