

# Bananenschnitten- Traum



In den letzten Jahren kam ich häufig in den Genuss der Bananenschnitten meiner Freundinnen und hab sie bislang noch nie selbst gemacht. Nun bekamen wir nach langer Zeit der Bananenschnittenabstinz ein ziemlichen Gusto da drauf, also habe ich sie erstmals selbst gemacht 😊 Und ich kann euch sagen: es war der Himmel 😊

## Du brauchst dafür:

Für den Teig:

- 5 Eier
- 90 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl

Für die Creme:

- ½ Päckchen Vanillepuddingpulver
- 250 ml Milch
- 200 g Butter
- 150 g Staubzucker
- 1 Eidotter

Für die Fülle und Glasur:

- 2 EL Marmelade (Ribisel, Marille, o..ä.)
- 1 EL Rum
- 7 Bananen
- 150 g Butter
- 150 g Schokolade

## Und so geht´s:

- Pudding nach Packungsanleitung zubereiten und auskühlen lassen
- Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen
- Dotter und Staubzucker schaumig rühren und 1/3 vom Schnee mit der Dottermasse verrühren
- Das Mehl vorsichtig unter die Dottermasse heben, anschließend auch den restlichen Eischnee unterheben

- Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech aufstreichen und auf mittlerer Schiene ca. 14 Minuten backen
- Für die Creme Butter, Staubzucker und Eidotter schaumig schlagen und mit dem abgekühlten Pudding verrühren
- Die Marmelade und den Rum gut miteinander vermischen und den Teig damit bestreichen
- Die Bananen in Scheiben schneiden und den Teig dicht damit belegen
- Die Creme auf die Bananen geben, glatt streichen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen
- Die Schokolade und die Butter im Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen und als Glasur auf den Kuchen geben.