

Bananenschnitte

Thema:	ein Klassiker alla Gramue
Saison:	Bananenschnitten eignen sich für jeden Anlass
Besonderheit:	einfach und schnell zubereitet
Zu Beachten:	vor dem Anschneiden mehrere Stunden kaltstellen

Zutaten / Einkaufsliste

Zutaten Teig

6	Eier
200 g	Zucker
160 ml	Butteröl
160 g	Mehl
40 g	Maizena
4 KL	Kakaopulver
2 TL	Backpulver

Zutaten Füllung

2	QimiQ „Whip Schoko“
250 ml	Schlagobers
1 Pkg.	Sahnesteif
1 Pkg.	Vanillezucker
ca. 4-5	Bananen
n.B.	Zucker
n.B.	Marillenmarmelade



Zubereitung

Für den Teig die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Danach das Öl langsam einfließen lassen und unterrühren. Die restlichen Zutaten miteinander vermischen und unter den Teig heben. Danach in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und bei 170°C Heißluft (vorgeheizt) ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Für die Füllung zuerst das QimiQ aufschlagen. Danach das Schlagobers mit Sahnesteif, Vanillezucker und Zucker steif schlagen und mit dem QimiQ vermengen. Solange kaltstellen, bis die Masse anfängt leicht zu gelieren.

Den Teigboden auskühlen lassen und der Breite nach durchschneiden. Eine Hälfte mit der Marillenmarmelade bestreichen, mit den der Länge nach halbierten Bananen belegen und mit der Creme bestreichen. Danach den zweiten Teil des Teiges darüberlegen. Unbedingt vor dem Anschneiden die Bananenschnitten ein paar Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Nach Belieben verzieren (in unserem Fall Staubzucker, Bananenscheiben und Schokolade)

Gutes Gelingen und Guten Appetit

