

Bananenschnitte mit Bananenminze



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

6 Bananen
6 Eier
120 g Staubzucker
120 g Mehl
1/2 Biozitrone
ev. 2 EL Kakao

Creme:

125 g Butter
120 g Zucker
Vanillepudding (500 ml Milch,
1 Packung Vanillepudding)
Schokoglasur

ZUBEREITUNG DER BANANENSCHNITTE

6 Eiklar mit Zucker steif schlagen. Die Eidotter dazugeben und zu einer cremigen Masse schlagen. Zuletzt das Mehl unterheben. Eventuell 1/2 Biskuitmasse mit Kakao vermischen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (30 x 40 cm) streichen. Bei 180° C Heißluft ca. 15 min backen und abkühlen lassen.

Für die Creme Pudding ohne Zucker kochen und auskühlen. Butter und Zucker schaumig rühren und den fast kalten Pudding dazurühren. Bananen halbieren, auf Biskuit legen und die Puddingcreme darüberstreichen. Zum Schluß Schokoglasur aufspritzen.

Die Bananenschnitten am besten über Nacht ziehen lassen und mit einem Elektromesser in Stücke schneiden.

Wir wünschen
guten Appetit!

