



## Bananenschnitten

### Zutaten:

5 Stk Eier  
 160 g Zucker  
 1 Pkg Backpulver  
 100 ml Milch  
 100 ml Öl  
 250 g Mehl  
 3 EL Zucker  
 400 ml Milch  
 1 Pkg Vanillepudding  
 200 ml Schlagobers  
 3 Stk Bananen  
 60 g Butter  
 120 g Kochschokolade

### Zubereitung

Für den Kuchenboden das Eiklar steif schlagen. Zucker und Eidotter schaumig rühren. Dann die Milch einrühren und das Öl langsam einmengen. Das mit Backpulver vermengte Mehl unterheben und zum Schluss den Eischnee vorsichtig untermischen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 180 Grad, Ober- und Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen. Puddingpulver mit Zucker und 6 EL der Milch cremig rühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, Puddingmasse einrühren und aufkochen lassen. Schlagobers steif schlagen und unter den erkalteten Pudding heben. Auf dem Kuchenboden die Bananenscheiben verteilen. Die Puddingcreme über den Bananen verteilen. Die Butter und die Kochschokolade über Wasserbad schmelzen und über die Puddingcreme gießen. Erst den Kuchen aufschneiden wenn die Schokolade fest geworden ist.



## Desserts