

Bananenschnitten



Zutaten für den Teig:

- 240g Dinkelvollkornmehl
- 400ml prickelndes Mineralwasser
- 120g brauner Rohrzucker
- 3 EL dunkles Kakaopulver
- 1 Päckchen Backpulver

Weitere Zutaten:

- 6 Bananen
- Etwas Marillenmarmelade
- 1 Päckchen Vanillepudding
- Staubzucker
- Reismilch
- 200g Schokolade

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Die Zutaten für den Teig in einer Rührschüssel zu einem homogenen Teig verrühren, und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech glattstreichen. Anschließend den Kuchen für etwa 25 Minuten bei 180°C backen, Stäbchenprobe durchführen.

Den ausgekühlten Teig mit Marillenmarmelade bestreichen, und mit Bananenscheiben belegen. Den Vanillepudding mit Reismilch und Staubzucker laut Anleitung zubereiten, und über den Bananenschieben verteilen und glattstreichen. Die Schokolade mit etwas Wasser erwärmen, und über dem Vanillepudding verteilen. Auskühlen lassen - fertig. Guten Appetit!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/>