

Banana-Split Kuchen



Dahoam

– KOCHEN & BACKEN –

1 Blech oder 1 Biskuitrolle

Arbeitszeit: 20 Minuten

Backzeit: 10 Minuten



Zutaten Teig

5 Eier, 130gr Zucker, 1 Prise Salz, 30gr Öl,
50gr Mehl, 50gr Speisestärke, 25gr Kakao

Zutaten Füllung

350gr Sahne, 250gr Quark, 150gr Frischkäse,
30gr Vanillezucker, 7 TL SanApart

Belag

2-3 Bananen, Zitronensaft, 50gr Mandeln gehobelt

Zubereitung

- ◆ Den Ofen auf 200°C (Ober- & Unterhitze) vorheizen
- ◆ Eier, Zucker & Salz cremig aufschlagen, das kann ein paar Minuten dauern
- ◆ Öl kurz einrühren
- ◆ Mehl, Speisestärke, Kakao sieben und vorsichtig unter die Ei-Masse heben
- ◆ Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen
- ◆ Ca. 9 Min. backen, auskühlen lassen
- ◆ Füllung: Sahne, Quark, Frischkäse, Vanillezucker & SanApart steif schlagen
- ◆ Bananen in Scheiben schneiden mit Zitronensaft beträufeln und anschließend auf dem Boden verteilen.
- ◆ Alles mit der Sahne-Quark-Creme bestreichen und die gerösteten Mandelblättchen darüber verteilen

Bettina's Tipps

- ◆ Für die Biskuitrolle den gebackenen Teig sofort auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und aufrollen, komplett erkalten lassen
- ◆ Die erkaltete Rolle ausrollen mit 2/3 der Creme bestreichen und darüber die Hälfte der gerösteten Mandelblättchen verteilen. Die ganzen Bananen am Stück so platzieren, dass sie nach dem aufrollen in der Mitte sind
- ◆ Die Rolle mit der restlichen Creme bestreichen und mit den übrigen Mandelblättchen bestreuen

Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!

www.dahoam-lebensmittel.de saugvad@dahoam-lebensmittel.de