



Bananen-Krokant-Kuchen

Wenn Sie das nächste Mal zu einer gemütlichen Kaffee- oder Teerunde einladen, sollten Sie unbedingt diesen zarten Bananen-Krokant-Kuchen reichen. Ihre Freunde werden begeistert sein

Zutaten für den Teig: 2 Eier, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 50 g Mehl, 50 g Speisestärke, 1 Messerspitze Backpulver, Fett und Paniermehl für die Form. **Für den Belag:** 1/2 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“, 30 g Zucker, 1/4 l Milch, 500 g

Bananen, Saft 1 Zitrone, 1/2 Becher (100 g) Schlagsahne, 1/2 Packung (50 g) Haselnuß-Krokant. **Für den Guß:** 1/8 l Weißwein, 1 Päckchen Tortenguß klar, 2 EBl. Zucker.

Zubereitung: Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterheben, Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darübersieben und unterheben. Eine Obstkuchenform (26 cm Durchmesser) ausfetten, mit Paniermehl ausstreuen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gasherd: Stufe 2) 20–25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Puddingpulver

und Zucker mit 3 EBlöffel Milch glatt-rühren. Restliche Milch zum Kochen bringen. Puddingpulver hinzugeben und unter ständigem Rühren aufkochen, dann abkühlen lassen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und sofort im Zitronensaft wenden. Schlagsahne steif schlagen, unter den Pudding heben und auf dem Biskuitboden verteilen. Bananenscheiben darauf verteilen und mit Haselnuß-Krokant bestreuen. Weißwein und 1/8 Liter Wasser in einen Topf gießen. Päckcheninhalt mit Zucker mischen und in die Flüssigkeit einrühren. Unter Rühren aufkochen und den Kuchen damit überziehen. Ergibt 16 Stücke. Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. Pro Stück ca. 580 Joule (140 Kalorien).

