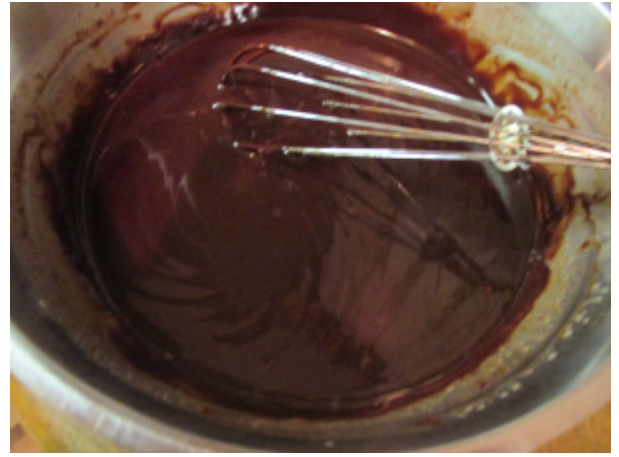


Kokos - Bananenschnitten







Zutaten:

Teig:

25 dag Butter

25 dag Staubzucker (Puderzucker)

20 dag Zartbitterschokolade

4 reife Bananen

3 Essl. Zitronensaft

6 Eier

1 Pkg. Vanillezucker

200 ml Obers (Sahne)

40 dag glattes Mehl

1 Pkg. Backpulver

10 dag Kokosraspeln

Belag:

Marmelade (Konfitüre), bei uns war es Marillenmarmelade

6 Bananen

Creme:

1 l Milch

2 Pkg. Puddingpulver Vanille

6 Essl. Kristallzucker

$\frac{1}{4}$ l Obers (Sahne)

1 Pkg. Sahnesteif

Schokoladenglasur (diese Art der Schokoladenglasur bricht beim Schneiden nicht):

30 dag Zartbitterschokolade

$\frac{1}{4}$ l Obers (Sahne)

Kokosraspeln zum Bestreuen

Zubereitung des Teiges:

Die Schokolade hacken, Butter, Staubzucker und Vanillezucker sehr schaumig mixen und Eier nach und nach unterrühren. Die

Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Zitronensaft vermischen und mit dem Obers unter die Buttermasse rühren. Das Mehl, Backpulver, Kokosraspeln und die gehackte Schokolade miteinander vermischen und in den Teig kurz einrühren. Den Teig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech streichen, in das vorgeheizte Backrohr bei 180°Grad, Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen und auskühlen lassen.

Tipp: Ich gebe die Butter und die Eier vor dem Backen immer aus dem Kühlschrank, so dass sie Zimmertemperatur haben. Der Vorteil ist: Die Butter lässt sich schneller schaumiger schlagen und falls die Eidotter untergerührt werden, gerinnen sie nicht, weil alles die gleiche Temperatur hat.

Creme:

Für die Creme mit Milch, Kristallzucker und Puddingpulver einen Pudding zubereiten und auskühlen lassen. Den Obers mit Sahnesteif steif schlagen, unter den ausgekühlten und nochmals aufgemixten Pudding unterrühren.

Schokoladenglasur:

Die Zartbitterschokolade in kleine Stücke hacken, in eine große Schüssel geben und den Obers in einem Topf zum Kochen bringen. Den heiße Obers über die Schokolade gießen und glatt verrühren.

Tipp: Der Obers erhitzt sehr schnell und kocht gerne über, also aufpassen.

Fertigstellung der Kokos-Bananenschnitte:

Auf den Kuchenboden wird die Marmelade gestrichen, die in Stücke geschnittenen Bananen darüber gegeben und darauf wird

die Vanillepuddingcreme gleichmäßig verteilt. Zuletzt wird die überkühlte Schokoglasur über die Creme gestrichen, die Kokosraspeln darüber verstreut und im Kühlschrank 1 Stunde kalt gestellt.