

Kuchen Backen Rezepte

Bananenkuchen Mit Zitronencreme

Anzahl: 4 Personen Stichworte: Obst, Früchte

FÜR DEN ÖLKUCHEN

5	Eier	125 ml	Lauwarmes Wasser
250 g	Staubzucker (und - Vanillezucker)	125 ml	Öl
250 g	Mehl (und etwas Backpulver)	2	Teel. Kakaopulver (mit etwas Rum - glatt gerührt)

FÜR DIE ZITRONENCREME

1	Pack. Vanillepudding	200 g	Butter (oder Margarine)
1/2 Liter	Milch	4	Essl. Staubzucker
3	Essl. Zucker		Saft von 1-2 Zitronen

AUSSERDEM

Butter und Mehl für die Form	Bananen zum Belegen
Himbeergelee zum Bestreichen	Schokoglasur

Für den Kuchen Eier, Zucker, Kakao und Wasser schaumig rühren. Abwechselnd Mehl und Öl langsam in die Masse einrühren. Eine große Auflaufform mit Butter auspinseln und mit Mehl bestauben.

Teig darauf gleichmäßig verteilen und im 180 °C heißen Rohr 40 Minuten backen. Für die Creme Vanillepudding laut Packungsanweisung kochen und auskühlen lassen.

Weiche Butter schaumig rühren und langsam in den Pudding rühren. Creme mit Zitronensaft abschmecken.

Den ausgekühlten Kuchen mit etwas Himbeergelee dünn bestreichen und mit fingerdicken Bananenscheiben belegen. Die Zitronencreme gleichmäßig darüber verteilen. Mit einer dünnen Schokoglasur überziehen. Bananenscheiben in gleich große Stücke schneiden.

TIPP: Wenn man die Bananenscheiben mit Zitronensaft einpinselt, werden sie nicht so schnell braun.