



Bananita-Blechkuchen

Description

ZUTATEN

300 g Butterkekse
3 Pck. Puddingpulver mit Vanille-Geschmack
9 EL Zucker
1 l Milch
200 g Butter
4 EL saure Sahne
5 St. Banane (hängt von der Größe der Backform ab)
200 ml Schlagsahne

ZUBEREITUNG

DRUCKENSPEICHERN

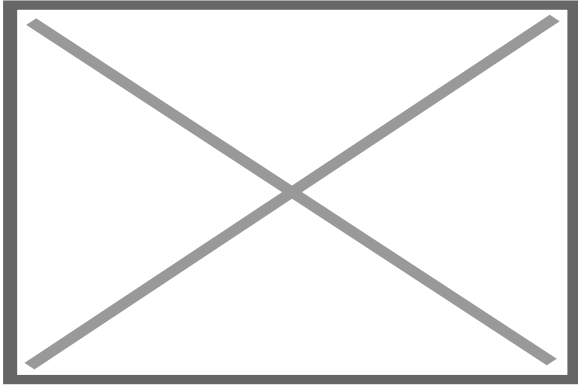
In etwas Milch das Vanille-Puddingpulver anrühren. Die übrige Milch in einen Topf geben, den Zucker dazugeben und bei milder Hitze den Zucker darin schmelzen lassen. Dann das angerührte Puddingpulver hinzugeben und wie gewohnt zu einem dickflüssigen Pudding aufkochen. Den Pudding vom Herd nehmen und sofort die in Stücke geschnittene Butter dazugeben. Die Butter unter Rühren schmelzen lassen. Anschließend die saure Sahne unterrühren.

Die Butterkekse in Stücke brechen und mit in die Creme geben. Alles gut durchrühren.

Ein Backblech oder eine Backform mit hohem Rand bereitstellen und den Rand mit Butter einfetten, damit man beim Anschneiden die Stücke besser herausnehmen kann. Auf den Boden 1/3 Puddingcreme mit Butterkeksen glatt streichen.

Die halbierten Bananen darauf legen und wieder die restliche Puddingcreme mit Butterkeksen darauf glatt verteilen und glatt streichen. Obendrauf kommt nun die steif geschlagene Schlagsahne. Den Kuchen im Kühlschrank fest werden lassen.

Vorm Servieren kann man den Kuchen mit Karamellsirup verzieren (aus der Tube).



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Januar 30, 2020

Author

jeanny

default watermark