Bananen-Puddingschnitten mit Kakao

Zutaten für 1 Blech (20 Stücke):

Boden:

- 150g Butter
- 150g Zucker
- 150g Mehl
- 3 Eier
- 8g Vanillezucker
- ½ Pkt. Backpulver

Belag:

- 1 Liter Milch
- 3 Pkt. Vanillepuddingpulver
- 250g Butter
- 180g Zucker
- 6 EL Zucker für den Pudding
- 7 Bananen
- 1 Glas Johannisbeermarmelade
- 100g Backkakao

Zubereitung:

Pudding gemäß Packungsanleitung, jedoch unter Verwendung von lediglich 1 Liter Milch, zubereiten und unter mehrfachem Rühren abkühlen lassen.

Backofen auf 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) vorheizen und ein Backblech gründlich fetten.

Dann den Rührteig zubereiten. Hierzu die Butter mit Zucker sowie Vanillezucker schaumig aufschlagen. Die Eier zugeben und 3 Minuten unterschlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen, zur Ei-Butter-Zucker-Masse sieben und unterarbeiten, bis der Teig eine samtig-cremige Konsistenz besitzt.

Den Teig auf das vorbereitete Backblech füllen und glattstreichen. Backblech in den Backofen geben, den Boden für 30 Minuten backen und auskühlen lassen.

Während der Kuchen bäckt, die Bananen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Butter mit Zucker mit Hilfe eines Handrührers verrühren und unter den Pudding arbeiten.

Ausgekühlten Boden mit der Johannisbeermarmelade bestreichen und die Bananenscheiben gleichmäßig auf der Marmeladenschicht anordnen. Puddingmasse darüber geben und verstreichen. Zum Schluss den Backkakao über den Kuchen sieben.

Nährwertangaben: 450 kcal p.P , 55 g KH p.P.