

## **Evelynes Bananenschnitten, gluten- und laktosefrei**

### **Zutaten**

Backtemperatur und Backzeit für den Biskuitboden: Ober- und Unterhitze 200 °C – 210 °C, ca. 15 Minuten. Für ein Blech.

Die Zutaten für die Vanillecreme:

750 g laktosefreie Vollmilch oder Milchersatz wie Reisdrink für die milchfreie Variante  
2 P Vanillepuddingpulver  
100 g Kristallzucker oder Kokosblütenzucker (Geschmack und Farbe ähnlich wie Karamell)  
350 g Butter oder \*Margarine  
100 g Staubzucker

Die Zutaten für die Biskuitmasse (Boden)

6 Stk. Freilandland- oder Bio-Eier  
300 g Kristallzucker oder Kokosblütenzucker (Geschmack und Farbe ähnlich wie Karamell)  
1 P. Bourbon-Vanillezucker  
1 Prise Salz  
300 g Reismehl  
evtl. etwas Wasser, je nach Konsistenz

Zutaten für den Belag:

hausgemachte Marillenmarmelade  
ca. 8 Stück Bananen  
etwas Zitronensaft

Zutaten für die Schokoglasur:

Menge richtet sich je nach Blechgröße  
150 g–200 g Obers oder Margarine (für die milchfreie Variante)  
150 g–200 g Schokolade

### **Zubereitung**

Die Zubereitung der Vanillecreme:

Etwas kalte Milch mit Vanillepuddingpulver glattrühren und danach in die kochende Milch mit Zucker geben und unter ständigem Rühren durchkochen lassen. Mit

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet, zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Der Vanillepudding sollte zuerst gekocht werden, weil dieser für die weitere Verarbeitung komplett ausgekühlt sein muss.

Fertigstellung der Vanillecreme:

Butter oder Margarine (für die milchfreie Variante) mit Staubzucker schaumig rühren. Danach löffelweise den ausgekühlten Vanillepudding mit dem Handmixer auf niedriger Stufe einrühren. Wichtig dabei ist, dass beide Komponenten die gleiche Temperatur – nicht zu kalt – haben sollten, damit ein Ausflocken verhindert wird.

Die Zubereitung der Biskuitmasse:

Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Vorsichtig das Mehl unterheben. Die Masse gleichmäßig in ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr goldbraun backen. Dabei den Teig regelmäßig kontrollieren, damit er nicht zu dunkel wird.

Tipp!

In den ersten zwei Dritteln der Backzeit bei geschlossenem Zug (Backofentür zu) und im letzten Drittel der Backzeit bei offenem Zug (z. B. Holzkochlöffel oder Esstlöffel in die Backofentür klemmen, sodass sie einen Spalt breit geöffnet bleibt) backen, damit die heiße Luft (Dampf) entweichen kann und der Boden nicht zusammenfällt.

Den Biskuitboden nach dem Backen auf eine leicht mit Mehl bestäubte Unterlage oder ein mit Zucker bestreutes Backpapier drehen und auskühlen lassen. Dadurch wird das Austrocknen des Biskuitbodens verhindert. Zudem bleibt er saftiger und erhält eine glatte Oberfläche.

Belag:

Marmelade auf dem ausgekühlten Biskuitboden gleichmäßig verstreichen, mit in Scheiben geschnittenen Bananen belegen und diese mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Darüber die Vanillecreme auftragen.

Glasur:

Obers kurz aufkochen lassen, über die Schokolade gießen und diese darin auflösen. Danach die Schoko-Obers-Masse glattrühren, überkühlen lassen und anschließend damit die Vanillecreme überziehen.

Auskühlen lassen, in gleich große Stücke schneiden und genießen.