



## Bananenschnitten mit Nutellaschicht

### Zutaten

#### Für den Teig

6 Eier  
250g Zucker  
1Pkg. Vanillezucker  
200g Mehl  
1/2 Pkg. Backpulver  
Saft von 1/2 Zitrone  
Geriebene Zitronenschale

#### Für den Belag

Ein 450g Glas Nutella  
1,5kg Bananen (sollten schon reif sein)

#### Die Creme

1 Pkg. QimiQ Whip Classic, kalt  
1 Pkg. QimiQ Vanille, kalt  
100g Mascarpone  
80g Zucker

#### Die Schokoglasur

1 Pkg. QimiQ Classic, kalt  
200g Kochschokolade  
60g Butter

Butter und Mehl für die Springform

### Zubereitung

Als erstes die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver in die Ei-Zucker-Masse einsieben. Dann presst du den Saft einer halben Zitrone dazu und reibst etwas der Zitronenschale mit einer Zestenreibe zum Teig dazu. Alles noch einmal gut durch mixen. Den Teig nun in die befettete und bemehlte Springform geben und bei 175 Grad Heißluft ca. 30 Minuten backen. Den Teigboden anschließend auskühlen lassen.

Bevor du nun den Teig mit Nutella bestreichst und die Bananen darauf legst geht es zur Zubereitung der Creme. Die Bananen könnten sonst in der Zwischenzeit braun werden.

Für die Creme kaltes QimiQ Whip mit einer Packung QimiQ Vanille verquirlen. Dann den Zucker und die Mascarpone hinzugeben und wie Schlagobers mit einem Handmixer aufschlagen.

Nun zurück zum Teig, der Nutella und den Bananen. Sollten sich bei dir am Biskuitteig Blasen gebildet haben oder sich die oberste Schicht leicht lösen lassen, nimm sie vor dem bestreichen mit Nutella ab. Auf den Biskuitteig kommt nun eine feine Schicht Nutella. Am besten lässt sich diese mit Hilfe eines Löffels verstreichen. Als nächstes schäle die Bananen, halbiere sie der Länge nach und verteile sie auf der Nutellaschicht. Dann gibst du die vorbereitete Creme auf die Bananen und verstreichst sie mit einer Teigspachtel. Diese sollten vollständig von Creme bedeckt sein. Nun decke den Kuchen ab und stelle ihn für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank.

Weiter geht es mit der Krönung des Kuchens, der Schokoladeschicht. Für diese eine Packung QimiQ Classic, die Kochschokolade und die Butter in einer Schüssel über Wasser vollständig schmelzen, klümpchenfrei verrühren und auf die kalte Cremeschicht gießen. Die Springform etwas rütteln dass sich die Schoko gleichmäßig verteilt.

Die Glasur am Kuchen auskühlen lassen und dann wieder für einige Stunden in den Kühlschrank stellen

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/kochen-und-backen/](http://www.martins-web.at/kochen-und-backen/)

### Homepage:

[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

### Instagram:

@martins\_web\_at

### Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

### Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)