



Von Dr.Oetker
am 24.02.2009

Himbeer-Bananen-Dreiecke

Menüart: Kaffeetafel
Zubereitungsart: Backen

Schwierigkeitsgrad: etwas Übung erforderlich
Zeitaufwand: bis 40 Min.
Tags: Backen, Kuchen vom Blech

Zutaten für 24 Portion(en)

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backrahmen

Außerdem:

200 g kalte Schlagsahne
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif
1 Banane (reif)

Belag:

300 g tiefgekühlte Himbeeren
12 Blatt Dr. Oetker Gelatine weiß
1 kg Dickmilch
150 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 ml Orangensaft
500 g kalte Schlagsahne

Joghurt-Öl-Teig:

2 reife Bananen (je 200 g)
300 g Weizenmehl
3 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Joghurt, z. B. Dr. Oetker Onken
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
100 ml Milch
1 Ei (Größe M)

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

Zubereitung

Vorbereiten:

Backofen vorheizen. Backblech fetten und darauf den
Backrahmen stellen. 2 Bananen schälen und in etwa 1/2 cm

dicke Scheiben schneiden.

Ober-/Unterhitze:

etwa 200°C

Heißluft:

etwa 180°C

Joghurt-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig, außer Bananenscheiben, hinzufügen und mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig mit Hilfe einer Teigkarte verstreichen. Die Bananenscheiben gleichmäßig auf dem Teig verteilen und das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit:

etwa 15 Minuten

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Belag:

In der Zwischenzeit Himbeeren in einer Schüssel auftauen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Dickmilch mit Zucker, Vanillin-Zucker und Orangensaft verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Etwa 4 Esslöffel der Dickmilchmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Dickmilchmasse zu gelieren beginnt, Sahne mit einem Schneebesens unter die Masse heben. Himbeeren unterheben und die Masse auf dem Boden glatt verstreichen. Den Kuchen mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Verzieren:

Den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen in 24 Dreiecke schneiden. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und mit Hilfe von 2 Teelöffeln dekorativ auf je ein Dreieck geben. Vor dem Servieren die Banane schälen und in 24 Scheiben schneiden. Bananenscheiben auf je ein Stück Kuchen verteilen und nach Wunsch mit Minzeblättchen dekoriert servieren.

TIPPS:

Statt der tiefgekühlten Himbeeren schmecken Sauerkirschen (1 Glas, Abtropfgewicht 350 g) gut.

Wer Bananen nicht mag, kann sie durch Apfelstücke

ersetzen.

Sie können auch 1 kg Kefir statt Dickmilch verwenden.