

KAFFEEKLATSCH IM AFFENHAUS

Wer hat die Kokosnuss geklaut?

Backofen auf ca. 180° Grad Oberhitze vorheizen.

Für den Mürbeteig Zucker, Butter und Salz glatt rühren. Ei, Mehl und Backpulver kurz unterkneten, etwa 30min kalt stellen. Den Teig etwas über Formgröße ausrollen, in die Form legen und überstehende Ränder abschneiden.

Für die Füllung Bananen in Würfel schneiden, Ei, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Wasser verquirlen. Mehl und Backpulver zufügen. Butter schmelzen und unterrühren. Diese Masse in die Form füllen, die Bananwürfel darauf verteilen. 30-40min kalt stellen oder 15min anfrieren. Für das Topping Eier, Eiweiß, Zucker und Wasser verrühren, Schokoladenraspel und Haselnüsse unterrühren. Mit einem Spritzbeutel diese Masse vorsichtig in die Form füllen.

Den Kuchen 45-50min backen. Mit Schokoladenglasur ausgarnieren. Bananenscheiben in etwas Butter und Zucker leicht braun braten und als Dekoration gefächert auflegen.

Für eine Tarte- oder Springform á 28cm

MÜRBETEIG

*40g Zucker
80g Butter
1 Prise Salz
1 Ei
130g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver*

FÜLLUNG

*2-3 Bananen
1 Ei
1 Eigelb
60g Zucker
20g Vanillezucker
40g Wasser
100g Weizenmehl
4g Backpulver
65g Butter*

TOPPING

*5 Eier
1 Eiweiß
180g Zucker
25g Wasser
130g Schokoladenraspel
oder -stückchen
250g geriebene Haselnüsse*

*ca. 100g Schokoladenglasur
8 mitteldicke Bananenscheiben
10g Butter
10g Zucker*