



Rezept von [gelincik22](#)
am 23.11.2008

"Lust und Laune vor allem Spaß und Phantasie lässt vieles mit sich machen :)"

Wie hat's geschmeckt?

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

Bananenkuchen

Menüart: **Dessert, Kaffeetafel**
Herkunft: **Deutschland**
Anlass: **Zubereiten mit / für Kinder**
Zubereitungsart: **Backen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 20 Min.**
Stichworte: **Bananen, Schokolade, Pudding**

Zutaten für 1 Portion

für Bananenkuchen

1 fertigen Wienerboden(3teilig) schoko
2 Puddingpulver Bananengeschmack
1 Schokoladenguss oder Schokoladensoße
2 Bananen

Zubereitung

Die 1. Schicht in eine Springform legen.

Pudding zubereiten. Bananen schälen in sterifen schneiden und unter den Pudding rühren.

1/2 vom Pudding auf die 1. Schicht streichen.

Die 2. Schicht vom Wienerboden auf die 1. Schicht legen und mit dem 2. 1/3 vom Pudding bestreichen.

Anschließend die letzte Schicht vom Wienerboden in die Springform geben. Nun mit dem Rest des Puddings den Kuchen bestreichen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Jetzt kommen wir langsam dem Schluss. Es gibt fertige Schokoladensoßen die man auch benutzen kann oder wir nehmen Schokolade lassen es schmelzen und bestreichen dann den Kuchen mit schokoguss.

Zum verzieren können wir hier Kokosraspeln, Haselnuss, Mandeln usw. nach lust und laune..

viel Spaß beim ausprobieren.