

Steppdeckenkuchen mit Schokocreame und Bananen

Zutaten

Für den einfachen Teig:

3Eier

1 TasseZucker

1/2 Tasselauwarmes Wasser

1/2 TasseÖl

2 TassenMehl

1 Pck.Backpulver

1 ELKakaopulver

Für die Steppdecke:

3Eier

1 TasseZucker

1/2 Tasselauwarmes Wasser

1/2 TasseÖl

2 TassenMehl

1 Pck.Backpulver

1 ELKakaopulver

1 Pck.Quark

5 ELPuderzucker

1 Pck.Vanillezucker

1 Pck.Puddingpulver mit Vanille-Geschmack

1Ei

Für die Creme:

350 mlMilch

3 ELZucker

1 Pck.Puddingpulver mit Schokoladengeschmack

1 ELMaisstärke

1 Pck.Vanillezucker

250 gButter

4 ELPuderzucker

Außerdem:

Bananen + Zitronensaft



Zubereitung

Ein normales, großes Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Die Eier mit Zucker steif schlagen. Nach und nach Wasser in einem dünnen Strahl dazugießen, dann das Öl dazugeben und zum Schluss die Mischung aus den trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver und Kakaopulver) unterheben. Den Teig rasch auf dem Blech verteilen, in den Ofen schieben und eine halbe Stunde backen.

Die Zubereitung der Steppdecke ist der Zubereitung des einfachen Teiges aus Schritt 1 sehr ähnlich, nur zum Schluss habe ich obendrauf die Quarkcreme gespritzt. Für die Quarkcreme den Quark mit den Eiern verrühren, den Zucker dazugeben (wer es sehr süß mag, kann auch mehr Zucker dazugeben) und Vanille-Puddingpulver. Falls man keine Spritztüte hat, kann man quasi einen Trichter aus Backpapier falten und mit schnellen Zügen auftragen. Auf einem großen, mit Backpapier ausgelegten Backblech ebenfalls bei 180 ° C ca. 30 Minuten backen.

Die Milch erhitzen, den Zucker darin schmelzen lassen, das Puddingpulver und die Maisstärke dazugeben und zu einem dickflüssigen Pudding kochen. Den Pudding auskühlen lassen. (Nicht vergessen, den Pudding mit Alufolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Falls man es doch vergessen hat, sollte man die Haut abziehen, damit in der Creme keine Klümpchen entstehen.)

Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren und Löffel für Löffel den ausgekühlten Pudding unterrühren.

Von der Creme etwas auf dem einfachen Teigboden verteilen, die längs halbierten Bananen darauf legen (die Bananen mit Zitronensaft bestreichen, damit sie nicht braun werden), die restliche Creme darauf glatt streichen und die Steppdecke darauf legen.

Den Kuchen in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest werden kann. Und servieren.