

# BUTTERKEKSKUCHEN

35 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



60 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 1 Blech Butterkekskuchen

### Für den Teig:

- 350 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 ml Öl
- 175 ml Orangenlimonade

### Für die Bananencreme:

- 500 g Bananen (Gewicht mit Schale)
- 1 EL Zitronensaft
- 400 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Schmand
- 250 g Quark
- 70 g Puderzucker
- Gelatine (3 Blatt)

### Zum Verzieren:

- 35 Butterkekse
- 100 g Schokolade
- 1 EL Kokosfett
- Smarties®

## Zubereitung

1. Schlage die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig. Rühre das Öl und die Limo dazu. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es kurz unter.
2. Lege ein Blech mit Backpapier aus und verteile den Kuchenteig darauf. Backe ihn 25 Minuten bei 160°C Ober-/Unterhitze. Lass den Kuchenboden abkühlen.
3. Zerdrücke für die Füllung die Bananen und beträufelt sie mit Zitronensaft. Schlage die



Sahne mit dem Vanillezucker steif. Verrühre den Quark mit Schmand, Puderzucker und Bananen.

4. Löse die Gelatine nach Packungsanleitung auf und rühre sie in die Bananencreme. Hebe die geschlagene Sahne unter. Verteile die Creme auf dem Kuchenboden. Belege sie mit den Butterkeksen.
5. Schmelze die Schokolade mit dem Kokosfett in einem Topf. Verteile die geschmolzene Schokolade auf den Butterkeksen. Verziere sie nach Belieben mit Smarties. Stelle den Kuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.