

Hier und heute



Bananen-Schokoladen-Schnittchen

Konditormeisterin Theresa Knipschild macht Bananen-Schokoladen-Schnittchen. Sie sind verführerisch lecker, weil sie so saftig und schokoladig sind. Das schnelle Dessert wird ohne industriellen Zucker gebacken.

Rezept

Bananen-Schokoladen-Schnittchen

von Theresa Knipschild, für eine Backform von 20 x 30 cm oder eine Springform von 25 cm

Zutaten

- 200 g Datteln, getrocknet und entsteint
- 2 sehr reife Bananen
- 60 g Backkakao
- 200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 7 g Backpulver
- 3 Prisen Salz
- 2 Prisen Zimt
- 80 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 80 g Ahornsirup, alternativ Honig

Zutaten Topping

- 150 g Mandel- oder Haselnussmus
- 200 g Schmand, alternativ vegane Alternative
- 20-40 g Ahornsirup oder Honig
- wahlweise etwas Zimt

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen. Datteln und Bananen zum Beispiel in einem Standmixer pürieren. Falls sich die Masse nicht verbindet, einen kleinen Schluck Wasser zugeben. Kakao, Mandeln oder Haselnüsse, Backpulver, Salz, Zimt, Öl und Ahornsirup zugeben und zu einem geschmeidigen Teig mixen.

Den Teig in die Backform streichen und circa 20 bis 25 Minuten backen.

Den Kuchen komplett auskühlen lassen. Für die Creme Mandelmus mit Schmand und Ahornsirup oder Honig glattrühren. Den Kuchen aus der Form lösen und mit der Creme bestreichen, in Schnittchen portionieren. Wer mag, kann die Schnittchen mit geschmolzener dunkler Kuvertüre filieren.