# Von Oma

- Eiweiß Kuchen
- Marmor / Nussnugat Kuchen
- Bananenkuchen

# Eiweiß Kuchen

kuchen_oma_3.jpeg

---

# Quelle

Link zum Original Rezept

# Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

# Zutaten

| Menge | Zutat |
|---|---|
| 8 | Eiweiß |
| 28 dag | |
| 28 dag | Mandeln oder Nüsse gerieben |
| 12 dag | grob gehackte Schokolade |
| | |
| 1 | Sahne  zum servieren |

# Zubereitungszeit

| Zeit | in minuten |
| --- | --- |
| Arbeitszeit | |
| Ruhezeit | |
| Backzeit | 30 Min |
| Gesamtzeit | |

# Zubereitung

## Schritt 1

Bei 180°C  ca. 30 Min Backen

## Schritt 2

mit Shane Servieren

# Marmor / Nussnugat Kuchen



## Quelle

Link zum Original Rezept

## Erfahrungen

Sehr gut von Silvia Ploner

# Zutaten

| Menge | Zutat |
| --- | --- |
| | |
| | |
| | |

# Zubereitungszeit

| Zeit | in minuten |
| --- | --- |
| Arbeitszeit | |
| Ruhezeit | |
| Backzeit | |
| Gesamtzeit | |

# Zubereitung

## Schritt 1

demoText

## Schritt 2

demoText

## Schritt 3

demoText

# Schritt 4

demoText

# Schritt 5

demoText

# Schritt 6

demoText

# Bananenkuchen



## Quelle

# BANANENKUCHEN

**Masse:** für ein großes Blech

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | P. Venning-Blech | normale Backform | | | | | |
| **Biskuit:** | **4** | | **Eiweiß** | 3 | 2 | **4** | | **Eigelb** | 3 | 2 |
| | **4** | **EL** | **kaltes Wasser** | 3 | 2 | **10** | **dag** | **Speisestärke** | 7,5 | 5 |
| | **19** | **dag** | **Zucker** | 14,25 | 9,5 | **10** | **dag** | **Mehl** | 7,5 | 5 |
| | **1** | **TL** | **Rum** | | | **1 ½** | | **gestrichene TL Backpulver** | 1 TL | 1TL |
| | **abgeriebene Schale von 1 Zitrone** | | | | | | | | | |

Eiweiß mit kaltem Wasser zu steifem Schnee schlagen. Dann den Zucker unter ständigem Schlagen zufügen. Ebenso Rum und abgeriebene Schale von 1 Zitrone hinzugeben. Die Eigelb unter die Schaummasse heben. Dann die Speisestärken mit Mehl und Backpulver vermischen und daraufsieben. Alles vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Ca. 20 min bei 200° backen

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Fülle:** | **¾** | **l** | **Milch** | **30** | **dag** | **Butter** |
| | **2** | **Pk.** | **Vanillepuddingpulver** | **30** | **dag** | **Zucker** |
| | **5-6** | | **Bananen (je nach Größe)** | **½** | **kg** | **Topfen** |
| | | | | **¼** | **l** | **Sahne** |

Den Pudding kochen. – AUSKÜHLEN lassen!!

Butter und Zucker schaumig rühren, den Topfen dazugeben und die Masse löffelweise unter den ausgekühlten Pudding rühren. Eventuell ¼ l geschlagene Sahne dazugeben.

Bananen in kleine Scheiben schneiden und auf den mit etwas Fülle bestrichenen Biskuit legen. Danach den Rest der Fülle auf die Bananen geben.

**Glasur:** von Rosmarie:
14 dag Butter, 14 dag Schokolade erweichen, 6 dag Staubzucker dazugeben und zuletzt 2 Eier dazurühren. – Diese Glasur wird „hart" und bricht gern beim Schneiden.

**Von Helga Purin:**
**Ca. 1 Tafel Kochschokolade im Wasserbad mit etwas Ceres (für den Glanz) erweichen, dann den Rahm (1/4 l) langsam einrühren bis es eine „schöne" Glasur wird. – Diese Glasur bleibt „weich" zum Schneiden!**

Gutes Gelingen!!

# Erfahrungen

Hier könnte Zusatz Info Stehen

# Zutaten

Bisquit

| Menge | Menge Vemmina Blech | Menge warnk Bodenform? | Zutat | Bemerkung |
|---|---|---|---|---|
| 4 | 3 | 2 | Eiweiß | |
| 4 EL | 3 EL | 2 EL | kaltes Wasser | |
| 19 dag | 14,25 dag | 9,5 dag | Zucker | |
| 1 TL | 1 TL | 1 TL | Rum | |
| 4 | 3 | 2 | Eigelb | |
| 10 dag | 7,5 dag | 5 dag | Speisestärke | |
| 10 dag | 10 dag | 10 dag | Mehl | |
| 1 1/2 gestr. TL | 1 gestr.TL | 1 gestr. TL | Backpulver | |
| 1 Zitron | 1 Zitrone | 1 Zitrone | abgereibene Schale der Zitrone | |

Fülle (Creme+ Bananen)

| Menge | Zutat | Bemerkung |
|---|---|---|
| 3/4 L | Milch | |
| 2 Pkg. | Vanillepuddingpulver | |
| ca. 10 große | Bananen | |
| 30 dag | Butter | |
| 30 dag | Zucker | |

| Menge | Zutat | Bemerkung |
|---|---|---|
| 1/2 kg | Topfen | |
| 1/4 l | Sahne | |

Glasur (Helga Purin)

| Menge | Zutat | Bemerkung |
|---|---|---|
| 1 Tafel | Kochschokolade | |
| 1/4 l | Rahm | |
| etwas | Ceres | für glanz |

# Zubereitungszeit

Lange

# Zubereitung

## Bisquit

Eiweiß mit kaltem Wasser zu steifem Schnee schlagen. Dann den Zucker unter ständigem Schlagen zufügen. Ebenso Rum und abgeriebene Schale von 1 Zitrone hinzugeben. Die Eigelb unter die Schaummasse heben. Dann die Speisestärke mit Mehl und Backpulver vermischen und daraufsieben. Alles vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Ca. 20 min bei 200° backen.

## Füllung

Den Pudding kochen. – **AUSKÜHLEN lassen!!**

Butter und Zucker schaumig rühren, den Topfen dazugeben und die Masse löffelweise unter den ausgekühlten Pudding rühren. Eventuell ¼ l geschlagene Sahne dazugeben.

Bananen in kleine Scheiben schneiden und auf den mit etwas Fülle bestrichenen Biskuit legen. Danach den Rest der Fülle auf die Bananen geben.

# Glasur

**von Rosmarie:**
14 dag Butter, 14 dag Schokolade erweichen, 6 dag Staubzucker dazugeben und zuletzt 2 Eier dazurühren. – Diese Glasur wird „hart“ und bricht gern beim Schneiden.

**Von Helga Purin:**
Ca. 1 Tafel Kochschokolade im Wasserbad mit etwas Ceres (für den Glanz) erweichen, dann den Rahm (¼ l) langsam einrühren bis es eine „schöne“ Glasur wird. – Diese Glasur bleibt „weich“ zum Schneiden!