

# 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

<b>Zeit</b>	<b>in minuten</b>
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

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	1 TL

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  $\frac{1}{4}$  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.

## Glasuren

### **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 ( $\frac{1}{4}$  l) langsam einrühren bis es eine „schöne“ Glasur wird. - Diese Glasur bleibt „weich“ zum Schneiden!