

# Bananenschnitten



Für den Teig

300g **Dinkelvollkornmehl**,

100g **Rohrohrzucker**,

3 Teelöffel **Weinsteinbackpulver**,

2 Teelöffel **Kakaopulver**, eine Prise **Salz** + nach Belieben **Vanillezucker** gut vermischen und mit:

200ml **Wasser**,

200ml **Sojamilch** und

60ml **Rapsöl** gut verrühren. Auf ein Blech streichen (+Backpapier) und bei 220 Grad ca 20 Minuten backen.

Für die Creme:

Mit ca 400ml **Sojamilch** und 4 Esslöffel **Rohrohrzucker** einen **Vanillepudding** nach Anweisung kochen und kalt werden lassen. 200g **Alsan** (vegane Margarine) mit ca 2 Esslöffel **Staubzucker** mit dem Mixer schaumig rühren und dann vorsichtig Löffel weise den Pudding untermischen und zu einer homogenen Creme verarbeiten.

Fertigstellung:

Den gebackenen Kuchenboden eventuelle mit **Rum** bestreichen, **Marmelade** gleichmäßig verteilen und die Creme darauf streichen. Die in ca 5mm dicke Streifen geschnittenen **Bananen** auf die Creme legen, leicht eindrücken, damit eine glatte

Oberfläche entsteht und mit **Kochschokolade-Margarinegemisch** glasieren.