



Troadkastn Vollkornmehl

Ecker Hilde und Norbert
Oberpilsbach 6, 4840 Pilsbach
Tel. 0664/8536590
hilde.ecker@agrar-en.at
www.vollkornmehle.at

Rhabarber-Bananen Schnitten



Zutaten

Ölkuchenteig: 5 Eier, 15 dag Zucker, 100 ml Öl, 100 ml Wasser, 20 dag Dinkelmehl hell, 1/2 Pk. Backpulver, Vanillezucker

Ribiselgelee oder Marmelade, 4 Bananen

Rhabarbergelee:

1 kg Rhabarber, 300 ml Wasser, 220 g Zucker oder Honig, 3 P. Tortengelee, etwas Zitronensaft, 2 Obers

Zubereitung

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Öl und Wasser langsam dazugeben, Mehl mit Backpulver unterheben. Bei 180 Grad backen.

Rhabarbergelee:

Rhabarber (geschält u. in kurze Stücke geschnitten) mit Wasser u. Zucker (oder Honig) weichdünsten,

Tortengelee mit etwas Zitronensaft u. Wasser glattrühren u. unter ständigem Rühren ca. 1/2-1 Min. in das Rhabarberkompott einkochen,

etwas über-kühlen lassen.

Den Boden mit Ribiselgelee bestreichen, mit ca. 3-4 in Scheiben geschnittenen Bananen belegen u. das überkühlte Rhabarbergelee eingießen, im Kühlschrank festwerden lassen,

Mit 2 geschlagenen Obers bestreichen