

Warmer Zucker-Kuchen mit Bananen-Eis und Schoko-Soße

Für 2 Personen

1 reife Banane	50 g Schokolade	200 g Mehl
125 g Vollfettquark	125 g Butter	3 Eier
225 ml Sahne	200 ml Milch	3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Backpulver	250 g Zucker	50 g Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl und das Backpulver vermengen, anschließend den Quark, 50 Gramm Zucker, ein Ei, das Sonnenblumenöl und zwei Esslöffel Milch hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Ein Backblech mit etwas Butter einfetten und den Teig darauf ausrollen. Auf dem Teig 75 Gramm Butter verteilen und mit 100 Gramm Zucker bestreuen. Das Ganze für 15 Minuten in den Backofen geben. Die restlichen Eier trennen und das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Die Banane von der Schale befreien und mit einer Gabel zerdrücken. Die Bananenmasse mit 125 Millilitern Milch und 125 Millilitern Sahne vermengen. Anschließend mit dem Eigelb verrühren. Die Masse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Schokolade, den Puderzucker, die restliche Butter und die restliche Milch in einen Topf geben und bei niedriger Hitze schmelzen. Anschließend das Ganze gut durchrühren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit der restlichen Sahne übergießen und weitere acht Minuten in den Backofen geben. Abschließend den Kuchen in dünne Streifen schneiden. Den Zuckerkuchen mit der Schokosoße und dem Bananeneis auf Tellern anrichten und servieren.

Aljoscha Sandvoß am 24. Juni 2010