



## KIBA-SCHNITTEN MIT Milch- Schnitte®

### Zubereitungszeit:

ca. 40 Min

### Davon aktiv:

ca. 25 Min

## ZUTATEN

für 12 Portionen

- 10 Stück Milch-Schnitte®

### Für die Bananecreme:

- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (= 37 g)
- 360 ml Bananensaft
- 1 Becher Schmand (= 200 g)

### Für den Fruchtspiegel:

- 270 ml Kirschnektar
- 30 g Zucker
- 2 EL Speisestärke
- etwas kaltes Wasser
- einige Zebraröllchen und Minzblättchen

<b>Portionen:</b>	12
<b>Pro Portion:</b>	99 g
<b>Pro Portion:</b>	191 kcal

## ZUBEREITUNG

1

Für die Bananecreme Puddingpulver mit 100 ml Bananensaft (ohne Zucker) anrühren. Restlichen Bananensaft aufkochen, Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und Schmand unterrühren. Pudding mit

2

Einen Backrahmen (ca. 20 x 18 cm) mit 10 Stück Milch-Schnitte® auslegen, Bananecreme mit einem Schneebesen glattrühren, auf dem Boden aus Milch-Schnitte® verteilen und glattstreichen.

3

Für den Fruchtspiegel Nektar mit Zucker aufkochen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, Fruchtspiegel damit binden und auf der Bananecreme verteilen. Kuchen ca. 60 Minuten kalt stellen, Backrahmen lösen, KiBa-Schnitte in Stücke schneiden und nach Wunsch mit Zebraröllchen und Minze garniert servieren.