

Schoko-Bananen-Zopf

Zutaten

für den Topfenteig

125 g Magertopfen
30 g neutrales Öl
40 g Milch
30 g Wiener Bio Kristallzucker
1 große Prise Salz
230 g glattes Mehl
½ Pkg. Backpulver

für die karamellisierten Bananen

40 g Butter
2 EL Wiener Braunzucker
2 Bananen

außerdem

Schoko-Aufstrich/Schoko-Creme
oder Nuss-Nougat Creme



Zubereitung

Für die karamellisierten Bananen die Bananen schälen und halbieren. In einer Pfanne Butter erhitzen und Braunzucker unterrühren, bis er geschmolzen ist. Die Bananen in die Pfanne geben und beidseitig einige Minuten anbraten, bis sie weich sind. Auf ein Schneidebrett geben und mit einem Messer in kleine Stücke schneiden. Auskühlen lassen.

Für den Topfenteig Topfen, Öl, Milch, Zucker und Salz mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren. Mehl und Backpulver mischen, zur Topfenmasse dazugeben. Zuerst mit einem Kochlöffel vermischen, dann mit der Hand noch so lange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Topfenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 35 x 35 cm ausrollen und ihn gleichmäßig mit der Schoko-Creme bestreichen. Die karamellisierten Bananen auf die Schoko-Creme verteilen und den Teig aufrollen. Die Teigrolle auf ein Backpapier geben und der Länge nach mit einem scharfen Messer bis zur Mitte auseinanderschneiden. Die beiden Teigstränge miteinander verdrehen. Dies auf der zweiten Seite wiederholen. Das Backpapier mit dem Zopf nun in eine Kastenform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 50-55 Minuten backen.

Hinweis: Der Schoko-Bananenzopf kann auch am Vortag vorbereitet werden, er bleibt sehr saftig, schmeckt frisch aus dem Ofen aber ganz wunderbar.