

# Banjo: Schnelle Bananen-Joghurt-Torte & Eine Nominierung zum Liebster Award



Diese s Rezept war etwas in der Warteschleife: Es war ein spontaner improvisierter Nachtisch zu Ostern, den ich bei meinen Eltern gebacken habe. Ich hatte eine Idee im Kopf (Banoffee-Torte) und schaute, was da war. Diese Inspektion war ernüchternd: Nicht viel. Joghurt, etwas Puddingpulver, ein Rest gemahlene Mandeln. Keine Sahne, nicht mal irgendwas Vergleichbares. Also improvisierte ich. Der Boden ist mein Vollkorn-Biskuit-Rezept durch 2 und mit einem Teil Mandeln statt nur Dinkel. Die Creme besteht aus Vanillepudding mit Joghurt, kann aber auch prima variiert werden, je nachdem, was man mag und da hat. Zum Beispiel könnte man Karamell- oder Schokopudding nehmen und statt Joghurt geschlagene Sahne, und schon wird die Torte reichhaltiger und auch „tortiger“. Probiert einfach rum und nehmt, worauf ihr Lust habt. Diese Variante fanden wir jedoch sehr frisch und leicht und das kam nach den Osterfestmählern

ja gerade recht. =)



Aller dings verdienen wir uns diesen Nachttisch auch, denn das Werk musste ja noch für die Naschkatze fotografiert werden und dafür wurden alle Familienmitglieder eingespannt, wenn sie schon mal als Assistenten verfügbar waren. Meine Ma half bei der Auswahl des Geschirrs, mein Pa und Naschkater schoben mir den Tisch zurecht, hielten den Hintergrund hoch und „dekorierten“ mit (der kleine Holzelefant geht auf ihr Konto – er steht normalerweise auf dem Fensterbrett der Küche). Die Fotos, die ihr seht, sind diesmal also ein echtes familiäres Gemeinschaftswerk. =)



Für 1

## **Torte von ca. 18-20 cm Durchmesser:**

### **Boden:**

2 Eier (getrennt)  
1 Prise Salz  
2 EL lauwarmes Wasser  
60 g Zucker  
etwas Vanillepulver  
1 TL Backpulver  
50 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl (ich mahle es frisch)  
40 g gemahlene Mandeln

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren, dann Vanille und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Den Teig in eine am Boden gefettete Springform oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und etwa 20-25 Minuten backen; je nach Form und Verwendung natürlich mehr oder weniger. Nach dem Backen und/oder Abkühlen entsprechend weiterverarbeiten.

### **Creme:**

$\frac{1}{2}$  Packung Puddingpulver Vanille (variabel)  
 $\frac{1}{4}$  L Milch  
1-2 EL Zucker  
5 EL Joghurt (alternativ geschlagene Sahne)

### **Torte:**

Biskuitboden  
Creme  
2 Bananen  
evtl. Ahornsirup oder Kakaopulver zum Dekorieren

Den Pudding mit den oben angegebenen Mengen nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen. Dann den Joghurt

unterrühren.

Den Boden halbieren und die Bananen schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Diese auf dem Boden auslegen, dann die Hälfte der Creme darüber verteilen. Den zweiten Boden auslegen und alles wiederholen. Ein paar Bananenscheiben als Deko oben in die Mitte der Torte legen und sie entweder mit Ahornsirup beträufeln (gibt mehr Süße, wenn sie einem bisher nicht reicht und passt gut zu den Bananen) oder mit Kakaopulver bestäuben. [nurkochen]



Die  
Creme wird nicht sehr fest, aber das muss auch nicht sein. Wer eher eine feste Buttercreme möchte, sollte den Pudding fester kochen, also weniger Flüssigkeit auf die Pulvermenge nehmen bzw. mehr Pulver auf den halben Liter.



**TIPP:** Wer Karamellbonbons da hat, kann sie in etwas heißer Milch oder Sahne schmelzen und Karamellsoße darüber gießen.



Eine schöne Überraschung gab es für mich letzte Woche auch noch:

Ich freue mich riesig, denn ich bin von meiner ehemaligen Mitbewohnerin aus Studienzeiten für den Liebster-Award nominiert worden. Sie schreibt auf ihrem Blog [lovingfair](#) über grüne Mode und Naturkosmetik. Ursprünglich hatten wir beide in unserer WG-Zeit einen gemeinsamen Blog, auf dem Rezepte und Bastelideen landeten, denn wir kochten und aßen sehr gerne zusammen. Stundenlang konnten wir in der Küche oder schönen Cafés verbringen und uns die Köpfe leer quatschen. Eine schöne Zeit war das in unserer WG. =)

Bevor ich die Blogs nenne, die ich nun für den Liebster-Award nominiere, möchte ich aber Maris Fragen beantworten. Diesen Award finde ich deshalb sehr schön, weil es für Leser und Blogger gleichermaßen eine gute Gelegenheit ist, die Menschen hinter den Blogs besser kennen zu lernen und sich vielleicht auch mehr zu vernetzen und auszutauschen. Für Leser ist es sicher auch ein kleiner Blick „hinter die Kulissen“ eines Blogs und so was ist ja auch immer spannend. =)

Die Regeln für den Liebster-Award kommen am Schluss, wie auch meine Fragen an die Nominierten.

Maris Fragen an mich:

### **1. Was ist deine Motivation für deinen Blog?**

Ich liebe es seit ich denken kann, zu backen, zu kochen und zu fotografieren. Da ich oft gehört habe, dass ich darin auch noch gut bin und zudem schön schreiben kann, lag es nahe, mein Küchenglück und kulinarische Entdeckungen mit anderen zu teilen. Ich hoffe, ich kann viele Leute inspirieren, für meine Rezepte begeistern und meine Freude am Essen und Zubereiten mit ihnen teilen.

### **2. Wie bist du auf deinen Blog-Namen gekommen?**

Das war gar nicht so einfach. Ich habe lange gesucht und überlegt. Anfangs wollte ich gerne ein Wortspiel im Namen haben oder etwas Doppeldeutiges. Aber Naschkatze lag ja auch nahe und als ich sah, dass es solch einen Blog noch nicht gab, war die Entscheidung gefallen. „Naschen“ verstehe ich allerdings nicht nur im rein süßen Sinn, sondern auch herzhaft!

### **3. Wie lange brauchst du etwa für einen Blog-Artikel?**

Müsste ich eigentlich mal genau messen. Aber wenn man kochen/backen, anrichten, Aufbau fürs Foto, die Bearbeitung und das Schreiben des Artikels zusammenrechnet, müssten es schon so 2-3 Stunden sein.

### **4. Über welche Themen liest du gerne auf anderen Blogs?**

Ich muss gestehen, ich lese wenig andere Blogs regelmäßig, aber schaue natürlich bei diversen Food-Kollegen vorbei und dann bei mir ganz fremden Bereichen, die mich interessieren, zum Beispiel bei lovingfair von meiner Mitbewohnerin aus Studienzeiten, die über Naturkosmetik und grüne, faire Mode schreibt.

### **5. Wie organisierst du deinen Blog?**

Die Naschkatze wollte ich optisch recht schlicht haben, sowohl

im Aufbau als auch von der optischen Gliederung. Werbung gibt es nicht und soll es auch nicht geben, denn ich möchte, dass er auch optisch ansprechend aussieht. Ebenso mag ich nicht zu viele Buttons, Links etc, die eingebunden werden.

## **6. Welche anderen Hobbies und Interessen hast du noch neben deinem Blog?**

Das Tolle an meinem Blog ist, dass er die meisten meiner Hobbies vereint: Schreiben, Essen, Kochen, Backen, Fotografieren und neue Cafés/Restaurants/Läden entdecken. Ansonsten mache ich noch gerne Sport, was natürlich auch ein guter und wichtiger Ausgleich bei einer professionellen Naschkatze ist. Beim Laufen in der Natur kann ich prima entspannen und beim Muskeltraining im Studio wird mein Kopf schön frei.

## **7. In welchen Lebensbereichen achtest du auf Bio- bzw. Nachhaltigkeit?**

Vor allem beim Essen! Ich versuche, die meisten Lebensmittel in Bio-Qualität zu kaufen. Aber auch da habe ich Prinzipien. Bio-Produkte, die doppelt und dreifach in Plastik eingepackt sind, meide ich, denn so was finde ich einfach nur schrecklich und unökologisch! Zudem ist Plastik so ungesund und sollte so wenig wie möglich mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Nachhaltig versuche ich auch im Hinblick auf die Ökobilanz zu sein und kaufe lieber regional und saisonal. Im Alltag fahre ich meist mit dem Rad und versuche, so gut es geht, Müll und Verschwendung zu vermeiden. Auch bei Kosmetik versuche ich, tierversuchsfreie und natürliche Dinge zu kaufen.

## **8. Probierst du gerne neue Trends (Nahrungsmittel und/oder Kosmetik) aus?**

Ich bin kein großer Trendmensch und lebe oft auch „hinter dem Mond“, was Trends und Aktuelles angeht. Aber beim Thema Essen bekomme ich natürlich doch das meiste mit, durch Zeitschriften und andere Blogs, die ich regelmäßig lese. Manches probiere ich aus Neugier aus, aber nach Trends richten tue ich mich nicht.

### **9. Achtest du auf gesunde Ernährung und wenn ja inwiefern?**

Jein. Ich versuche schon, viel Gesundes und Frisches zu essen und so alle wichtigen Nährstoffe und Vitamine aufzunehmen. Außerdem merke ich, dass es mir gut tut. Allerdings nasche ich genauso gerne Süßes oder auch mal Chips etc. und finde, solange es im Rahmen ist und mit Gesundem „ausgeglichen“ wird, ist das auch nicht tragisch. Gesunde Ernährung bedeutet für mich aber nicht nur viel Gemüse, sondern auch gute Qualität und Herkunft der Produkte (siehe oben).

### **10. In welchem Land kann man deiner Meinung nach am besten essen?**

Mein liebstes Land, sowohl landschaftlich, kulturell, sprachlich und kulinarisch ist Italien. Diese Küche finde ich einfach genial, so einfach, gesund, lecker und vielseitig. Und ich kann sie jeden Tag essen. Das trifft für mich auf kein anderes Land derart zu.

### **11. Wohin würdest du als nächstes gerne reisen, wenn Geld keine Rolle spielen würde, und warum?**

Einmal um die Welt und einen kulinarischen Querschnitt unseres Globus erleben, das wäre großartig! Asien live erleben und erschmecken möchte ich gerne mal, da war ich noch nicht. Aber ich glaube, alle Ecken dieser Erde haben spannende Rezepte und Geschmäcker, die entdeckt werden wollen.

Die Regeln für den „Liebster Award“ sind folgende:

Beantworte die 11 Fragen, die der andere Blogger dir gestellt hat. Nominiere dann mit 11 neuen Fragen 5-11 andere Blogger. Informiere sie über die Nominierung und beschreibe ihnen kurz die „Regeln“.

Ich hoffe sehr, dass meine nominierten Blogs die Idee auch so schön finden und gerne mitmachen. Bei der Auswahl habe ich versucht, Blogs zu nehmen, die noch nicht jedem bekannt sind, noch keine Nominierung hatten (sofern ich das herausfinden konnte) und ich persönlich schön und lesenswert finde.

Sollte jemand aber keine Lust darauf haben, ist sie natürlich

nicht gezwungen, mitzumachen.

Ich nominiere folgende Blogs für den Liebster-Award:

[foto e fornelli](#)

[Villa Kuntabunt](#)

[Das süße Leben](#)

[Gaumenfreundin](#)

[Marsmädchen](#)

[Madame cuisine](#)

Meine Fragen an die Blogger:

- Wie entstand die Idee für deinen Blog?
- Woher nimmst du deine Inspiration für Rezepte und Beiträge?
- Wie hast du deinen Blog gestaltet und warum?
- Hast du Grundsätze beim Bloggen, die dir wichtig sind?
- Gibt es für dich ein Lieblingsthema in der Küche?
- Wie sieht dein Privatleben neben dem Blog aus? Hast du noch andere Hobbies?
- Liest du persönlich andere Blogs und aus welcher Kategorie?
- Hast du ein Blogger-Vorbild und wenn ja, welches?
- Was ist deine Intention beim Bloggen im Hinblick auf die Leser?
- Wie geht deine Familie mit deinem Blogger-Sein um?
- Hast du Ziele oder Wünsche für die kommenden Jahren – als Bloggerin oder auch privat?

Ich hoffe, dieser persönliche Beitrag hat euch Spaß gemacht und ich wünsche euch viel Freude beim Schmökern auf den nominierten Seiten!

Habt genussvolle Tage,  
eure Judith