# Bananen-Schokoladen-Kuchen

Süß, saftig, lecker: Ein Bananen-Schokolade-Kuchen ist mit diesem Rezept ganz leicht zu backen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Bananen (vollreif) |
| 260 ml | Magermilch |
| 300 g | Vollkornmehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 60 g | Bitterschokolade |
| 2 Stk. | Eier |
| 160 g | Zucker |

## Zubereitung

1. Für den **Bananen-Schokoladen-Kuchen** zunächst das Backrohr auf 160°C vorwärmen. Darauffolgend eine Kastenform mit Backpapier auslegen.

2. Die Eier trennen; Bananen, Milch und Eigelb miteinander pürieren. Danach Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel versieben. Die Bitterschokolade reiben und unter das Mehl mischen. Den Bananenbrei unterrühren.

3. Anschließend das Eiweiß zu Schnee schlagen und dabei den Zucker untermengen. Eischnee auf den Bananenteig gleiten lassen und langsam unterrühren.

4. Den Teig in die Form geben. Am Ende den Bananen-Schokoladen-Kuchen im vorgewärmten Backrohr für eine gute Stunde backen lassen.

5. Vor dem Stürzen etwas abkühlen lassen. In Scheiben schneiden und servieren.

## Tipp

Der Bananen-Schokoladen-Kuchen wird mit Schokoflocken serviert.