Schoko-Bananen-Kuchen

Der Schoko-Bananen-Kuchen aus einfachen Rührteig ist ein kinderleichtes Kuchen-Rezept zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

100 g	Butter (zimmerwarm)
70 g	Zucker
2 Stk.	Eier
80 g	Schlagobers
220 g	Weizenmehl (Type 700)
1 EL	Backkakao
10 g	Backpulver
2 Stk.	Bananen (vollreife, zerdrückt)
100 g	Schokolade (klein gehackt)

Zubereitung

1. Für den **Schoko-Bananen-Kuchen** den Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen und eine Kastenform mit Butter einfetten. Die zimmerwarme Butter mit Zucker und Eier schaumig rühren. Das Schlagobers, Weizenmehl, Backkakao und Backpulver zugeben und gut verrühre. Jetzt die Bananen mit einer Gabel fein zerdrücken und zusammen mit den Schokoladenstücken unterrühren.

2. Die Masse in die gefettete Form füllen und im vorgeheizten Ofen zirka 55 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Danach auskühlen und aus der Kastenform stürzen.

Tipp

Den Schoko-Bananen-Kuchen vor dem Backen mit Schokoladenstücke bestreuen. Den köstlichen

Kuchen mit einem Klecks Schlagobers servieren.