

Schoko-Tassenkuchen ohne Ei

Der Schoko-Tassenkuchen ohne Ei fällt in die Kategorie schnelle Küche. Der einfache aber herzhaft köstliche kleine Kuchen ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

| |
|---------------------------------------|
| 1 Stk. Banane (reife) |
| 4 EL Mehl |
| 2 EL Ahornsirup |
| 1.5 EL Kakaopulver |
| 3 EL Milch |
| 50 g Schokolade |

Zubereitung

1. Um den **Schoko-Tassenkuchen ohne Ei** zuzubereiten zuerst den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Die reife Banane in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Das Mehl, Ahornsirup, Kakaopulver, zerhackte Schokolade und Milch dazu geben. Alle Zutaten zu einem Teig verrühren.
3. Den Teig in Tassen füllen und im Backofen zirka 15 Minuten backen.

Tipp

Die Milch kann man für den Schoko-Tassenkuchen auch mit Espresso ersetzen. Dazu einen Klecks Schlagobers oder Vanilleeis servieren.