

## 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	<u>Schokolade</u>

## 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 <u>Tassen</u> 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.