# SCHOKO-BANANEN-**KUCHEN**





\* \* \* \* \* 4.8 bei 108 Bewertungen











Du hast 2 Bananen übrig, die schon überreif sind? Dann zeig ich dir jetzt, welch leckeren Kuchen du in Windeseile daraus backen kannst.

## Zubereitung

Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/) ) die Butter zusammen mit Zucker, Eiern, Schlagobers, Weizenmehl und Backpulver gut verrühren. Die zerdrückten Bananen und die Schokostückchen unterrühren.

Den Teig in eine eingefettete Kastenform füllen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ungefähr 55 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.



### Zutaten

### FÜR 1 KASTENFORM

#### **TEIG**

100 g	zimmerwarme Butter
70 g	Zucker
2	Eier
80 g	Schlagobers
220 g	Weizenmehl 700
10 g	Backpulver
2	sehr reife, zerdrückte
	Bananen
100 g	gehackte Schokolade