

SCHOKO-BANANEN-KUCHEN



★★★★★ 4.8 bei 112 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

- 1 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Butter zusammen mit Zucker, Eiern, Schlagobers, Weizenmehl und Backpulver gut verrühren. Die zerdrückten Bananen und die Schokostückchen unterrühren.
- 2 Den Teig in eine eingefettete Kastenform füllen.
- 3 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 |