

SCHOKO-BANANEN-KUCHEN



★★★★★ 4.8 bei 112 Bewertungen



1h 10 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad



55 min



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/>) 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