

# SCHOKO-BANANEN-KUCHEN

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 4.8 bei 117 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