

Schoko-Bananen-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

Für den Teig: 450 gr reife Bananen, 250 gr weiche Butter, 250 gr Zucker, 4 mal Eier, 375 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 100 gr Schokostreusel.
Für die Glasur: 150 gr Vollmilchkuvertüre, 1 Teelöffel Öl, Fett für das Backblech.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200°C vorheizen.
Das Backblech einfetten.

Die Zubereitung:

Die Bananen fein zerdrücken. Butter mit Zucker und Bananenmus verrühren.
Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Schokostreusel untermischen. Teig auf das Blech streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft: 160°C) 15 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen.
Kuvertüre grob hacken, mit Öl im Wasserbad schmelzen lassen. Den abgekühlten Kuchen damit überziehen.

Dekotipp: Den Kuchen in Stücke schneiden. Kuchenstücke mit Geleebananen (Fertigprodukt) garnieren.