

SCHOKO-BANANEN-KUCHEN

★★★★★ 4.8 bei 94 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-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 und – nach Wunsch – noch mit Schokostückchen bestreuen.
- 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