



Schokolade-Bananen-Kuchen

1 Kastenform (ca. 30 cm) · ca. 25 Min Arbeit · 40 Min Backzeit · einfach

Zutaten

- 100 g sehr dunkle Schokolade
- 170 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 240 g Mehl
- 1 Pck. Schokoladen-Puddingpulver
- 10 g Backpulver
- 1 Pck. Orangeback-Aroma
- 125 ml Buttermilch
- 2 Bananen

Zubereitung

- Schokolade und Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Ofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.
- Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, dann Mehl mit Backpulver, Puddingpulver, Orangeback und Buttermilch einrühren. Die Schoko-Butter-Mischung unterrühren und zuletzt die Bananen unterheben.
- Den Teig in eine vorbereitete Kastenform streichen und ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Nachgebacken und in eigenen Worten aufgeschrieben.

