

Schoko-Bananen-Kuchen

Gebäck



<u>Titel</u>	Weltladen Balingen	
Zutaten : für 12–14 Stücke	125 g weiche Butter 125 g brauner Zucker (WL) 2 Eier 150 g bittere Schokolade (WL) 3 reife Bio-Bananen (WL) ½ Vanilleschote (WL)	200 g Mehl 1 TL Backpulver Guß: 130 g Zotter Basic 70 (WL)
So geht's :	<p>Zucker und Butter schaumig rühren, 2 Eier nacheinander dazu geben, Schokolade im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Bananen mit Gabel zerdrücken. Schokolade und Bananen unter die Butter-Zucker Mischung rühren, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Masse in gefettete Backform füllen, bei 200° 20-30 Min. Backen. Man kann den Kuchen auch in Kasten- oder Gugelhupf backen.</p> <p>Nach dem Ankühlen evtl. mit heißer Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Schokoladenguss überziehen.</p>	