

Rezept Mai 2015 – Schoko Bananen Pie

Kuchen



Zutaten für 6 Personen

- 125 g Butter
- 250 g Dinkel- oder Weizenmehl
- 6 EL Rohrzucker (WL)
- 1 Ei
- 200 g Dunkle Schokolade (WL)
- 2 Reife Bananen (WL)

So geht's

1. Butter in einem Topf schmelzen. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Ei und Butter zu einem Teig verkneten.
2. Die Schokolade im Topf schmelzen lassen. Die Bananen schälen, zerdrücken und mit der geschmolzenen Schokolade vermengen.
3. Die Hälfte des Teiges ausrollen und in die mit Backpapier ausgelegte Springform legen. Die Schoko-Bananen-Masse auf den Teig geben und die zweite, ausgerollte Teighälfte als Deckel darüber legen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 30 Min. backen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann mindestens 3 Std. in den Kühlschrank. Mit Puderzucker bestreuen und anrichten.

- Rezept Mai 2015 -