

Schoko-Bananen-Kuchen

100 g Butter
150 g Zartbitter-Schokolade (oder Kuvertüre)
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Msp. Salz
1 Msp. Vanillemark
2 Bananen
2 EL Zitronensaft
100 g Crème fraiche (oder Sauerrahm oder Joghurt)
2 Eier
100 g brauner Zucker

1. Eine Backform (22-24 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Butter schmelzen. Die Schokolade hineinbröckeln und unter Rühren darin schmelzen. Die Mischung lauwarm abkühlen lassen.
4. Inzwischen das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Vanillemark mischen.
5. Die Bananen schälen und mit etwas Zitronensaft fein pürieren.
6. Die Crème fraiche mit den Eiern und dem Zucker verrühren.
7. Die Schokobutter und das Bananenmus unterrühren.
8. Die Mehlmischung zügig unterrühren.
9. Den Teig in die Form geben und glatt streichen.
10. Im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).