

SCHOKO-BANANEN WÜRFEL

SCHOKO-BANANEN WÜRFEL

Steht ihr auch so auf die Kombination Schokolade und Banane in Kuchen? Ich finde das passt einfach großartig, deshalb habe ich die Gelegenheit genutzt und diese Schoko-Bananen Würfel gebacken. Im Vergleich zu dem leckeren Kuchen den ich vor einiger Zeit schon gebacken habe - ihr wisst schon, der mit der Karamellsauce drauf - ist dieser hier sehr luftig, aber auf keinen Fall trocken. Und da ihr ihn ja in Würfel schneidet fällt es auch überhaupt nicht auf, wenn ihr direkt noch ein lauwarmes Stückchen vernascht!



Zutaten für 16 Schoko-Bananen Würfel:

300g Mehl

300g Zucker

300g Butter

300g Zartbitterschokolade

2 Eier

2 reife Bananen

1 Prise Salz

1/2 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Butter und Schokolade zusammen in einem ausreichend großen Topf schmelzen. Erst den Zucker und das Salz, dann das Backpulver und das Mehl einrühren. Nacheinander die Eier einrühren und am Ende die zerquetschten Bananen unterheben. Die Backform mit Backpapier auskleiden und den Teig einfüllen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.



Den Kuchen für 30 Minuten backen, dann die Stäbchenprobe machen ob er fertig ist. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen und in Würfel schneiden.



Lauwarm oder kalt servieren und bis auf den letzten Krümel vernaschen.

Wer möchte ein Stück?



©katha-kocht.de