

## Schoko-Bananenkuchen – so saftig und extraschokoladig

Zubereitung: 10 min

Backzeit: 50 min

Zeit insgesamt: 1 Stunde

**Zutaten für 1 kleine Königskuchenform (20 cm lang):**

**Für den Kuchen:**

125 g Butter

120 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier (Kl. M), zimmerwarm

2 reife Bananen, etwa 200 g

150 g Mehl

1,5 TL Backpulver

½ TL Natron

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

30 g Kakao

50 g Zartbitterschokolade, gehackt

50 ml Buttermilch, zimmerwarm

**Für die Glasur:**

100 g Zartbitterschokolade

1 EL neutrales Öl, z. B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl

**Wer mag:**

Bananenscheiben

Schokoraschel

**Besonderes Werkzeug:**

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesem

**Zubereitung:**

Alle Zutaten etwa eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie auf Zimmertemperatur kommen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Königskuchenform mit Butter einpinseln.

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker weißcremig rühren. Die Eier einzeln hinzugeben und gründlich unterschlagen. Die Banane in einer separaten Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Die Bananenmasse mit zur Butter-Zucker-Eier Mischung geben und verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, Natron, Salz, Zimt und mit dem Kakaopulver vermischen und zur restlichen Masse sieben. Die gehackten Schokostückchen und die Buttermilch dazugeben und alles ganz kurz zu einem glatten Teig rühren, sodass sich zwar alle Zutaten gut miteinander vermischen, jedoch nicht zu lange gerührt wird!

Den Teig in die Kuchenform geben. Bei mittlerer Schiene wird der Kuchen etwa 50 min lang gebacken. Bitte die Stäbchenprobe nicht vergessen!

Nach dem Backen, den Kuchen 10 min in der Form ruhen lassen und anschließend stürzen. Nachdem der Kuchen ein wenig abgekühlt ist, könnt ihr die Glasur herstellen. Dafür die Schokolade zusammen mit dem Öl in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Anschließend diese über dem Kuchen verteilen und an den Seiten herunterlaufen lassen. Wer mag, kann den Kuchen nun noch mit ein paar Bananenscheiben und Schokoraspeln verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥