

Bananen – Haselnuss – Kasten Kuchen

Zutaten:

200 g Mehl
100 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
125 g weiche Butter
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
3 Eier
2 Bananen
50 g Schokoflocken
150 g Zartbitterschokolade
Fett für die Form



Zubereitung:

- Bananen in kleine Stücke schneiden.
- Mehl, Zucker, Haselnüsse, Vanillezucker, Backpulver vermischen.
- Butter und Eier unterrühren.
- Bananenstücke und Schokoflocken unter den Teig heben.
- Teig in eine gefettete Kastenform füllen.
- Bei 180° C etwa 60 - 70 Minuten backen.
- Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen gar ist.
- Bei leicht geöffneter Backofentür etwas abkühlen lassen.
- Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.
- Dann die Schokolade über den Kuchen streichen.
- Der Kuchen ist fertig, wenn die Schokolade ausgehärtet ist.