Schoko-Bananenkuchen

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 10 min **Kochzeit:** 40 min

Schwierigkeitsgrad: Normal **Portionen:** 1 **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

160 g Margarine
160 g Rohrzucker
130 g Dinkelmehl, oder Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
70 g Kakaopulver
125 g Mandel(n), gemahlen
340 g Banane(n), geschält (ca. 5 Bananen)
250 g Kuvertüre, zartbitter, vegan
1 Banane(n)
1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Man kann den Teig sowohl für einen Kuchen, als auch für Cupcakes nutzen. Ich bevorzuge den Kuchen. Alle Zutaten mit einem Rührgerät zu einem Teig rühren. Die Kuchenform mit Margarine einfetten und den Teig gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Der Kuchen muss ca. 40 Minuten bei 155 Grad backen. Den Kuchen eher etwas länger im Backofen lassen. Die Schokolade schmelzen und den Kuchen großzügig entweder direkt in der Form oder erst nach dem Herausheben mit der Schokolade bestreichen. Tipp: Den Kuchen wenden und dann erst mit der Schokolade bestreichen. Der Kuchen kann noch beliebig, z.B. mit Bananenscheiben verziert werden, die Bananenscheiben am besten vorher noch mit Zitronensaft bestreichen, damit die Bananenstückchen nicht so schnell braun werden. Zum Schluss noch ein bisschen Schokolade über die Bananenscheiben träufeln.