



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp
Foto © 123rf



Dessert

Bananen-Schokolade-Kuchen

Zutaten

Für einen Kuchen (35 cm)

350 g reife Bananen
300 g Mehl
180 g Zucker
150 g Baumnüsse grob gehackt
100 g Schokolade in Würfel
100 g Butter
1 dl Milch
2 Eier
30 g Backpulver
wenig Zitronensaft

Zubereitung

1. Flüssige Butter mit Zucker und Eier schaumig schlagen.
2. Bananen in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
3. Alle Zutaten vorsichtig mischen und in eine mit Backpapier ausgekleidete Kuchenform geben.
4. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C rund 50 bis 60 Minuten backen.