DENNER

# Das Familienrezept für einen Bananen-Schoko-Cake



**Ein Traum aus Banane, Schokostückchen und ganz viel Liebe: Dieses Familienrezept stammt von der Mutter einer Freundin. Sie ist weitherum für ihre feinen Kuchen bekannt.**

So ziemlich alle in meinem Umfeld wissen, dass ich ständig auf der Suche nach feinen Rezepten bin, die ich an die Leser meines Blogs weitergeben kann. In unserer Küchenkommode liegt deshalb eine Kiste voller Zettelchen, ausgedruckter E-Mails und Blätter, die von Oma in Schnürchenschrift beschrieben worden sind.

Auch dieses Cake-Rezept ist über Umwege in meinem Backofen gelandet und hat es geschafft, mich zu überzeugen. Die Bananen sorgen dafür, dass der Kuchen schön feucht bleibt, und die Kombi mit den geschmolzenen Schokoladenstücken ist einfach toll! Falls auch ihr ein Gericht habt, das ihr mit uns teilen möchtet, schreibt mir eine Mail an contact_@cookinesi.com__ › und wer weiss – vielleicht wird es bald nachgekocht, fotografiert und auf denner.ch veröffentlicht. Ich bin gespannt!

Eure Zoe

- 125 g Butter, Zimmertemperatur
- 125 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1,5 dl Milch
- 125 g Schokostückchen
- 90 g gemahlene Haselnüsse
- 3 Eier
- 3 Bananen, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Prise Salz
- 1 EL Backpulver
- ½ EL Vanillezucker

1. Die weiche Butter mit dem Handmixer schlagen, bis sich Spitzchen bilden.
2. Eier, Zucker und Salz beigeben und weitermixen, bis die Masse schön hell ist.
3. Vanillezucker und Milch hinzufügen, nochmals kurz mixen.
4. Jetzt am besten mit dem Schwingbesen weiterarbeiten: Mehl, Backpulver und die gemahlenen Nüsse dazugeben und alles nochmals kurz vermengen.

5. Zum Schluss die Bananen- und die Schokostückchen hinzugeben, dabei ein paar der Schokostückchen zurückbehalten. Die kommen vor dem Backen auf die Oberfläche des Cakes.
6. Masse in die gebutterte Cakeform geben und die letzten Schokostückchen darüberstreuen.
7. Cake während 45 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad in der unteren Ofenhälfte backen.

**Zubereitungsdauer circa eine Stunde**