

# Schoko-Bananen-Cake im Video-Tutorial



**Die Kombi Schokolade und Banane macht sich nicht nur im berühmten Bananensplit-Glacé grossartig. Wir stellen vor: Unser allerliebster Schoko-Bananen-Cake!**

Wir kennen ihn alle, den Anblick von zwei oder drei sehr reifen Bananen, die schon etwas zu lange in der Früchteschale lagen. Auf der einen Seite sind sie in diesem Zustand wunderbar süss, ihre Konsistenz ist aber meistens matschig, und die dunklen Stellen sehen auch nicht gerade anmächlich aus.

Wegwerfen muss man die Staudenfrucht deswegen auf keinen Fall. Gerade in diesem Stadium eignet sie sich für viele Rezepte besonders gut, auch für solche zum Backen, wie das Beispiel dieses saftigen Schoko-Bananen-Cakes beweist. Wer den Kuchen backen möchte und noch keine reifen Bananen hat, findet ganz am Ende des Rezepts einen Tipp, wie man die Früchte in maximal 15 Minuten weich bekommt.

- Wenig Butter und Mehl für die Cakeform
- 125 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 1½ dl Milch
- 3 Prisen Salz
- ½ EL Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1 EL Backpulver
- 3 reife Bananen, in kleinen Stücken
- 160 g Schokolade, grob gehackt

1. Cakeform mit wenig Butter einreiben und bemehlen, Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Butter und Zucker schlagen, bis die Masse eine leicht hellere Farbe angenommen hat.
3. Eier, Milch, Salz und Vanillezucker zugeben und kurz weiterschlagen, bis alles gut vermengt ist.
4. Mehl, gemahlene Nüsse und Backpulver von Hand kurz einrühren.
5. Bananen und  $\frac{3}{4}$  der Schokostücke begeben und nochmals alles von Hand mischen, danach Masse in die Cakeform

füllen und mit den restlichen Schokostücken bestreuen.

6. Cake in der unteren Ofenhälfte 45 Minuten backen.

Tipp: Sollte man lediglich unreife Bananen zur Hand haben, kann man diese bei 180 Grad 10 bis 15 Minuten mit der Schale in den Ofen geben und in der Hälfte der Backzeit wenden. Danach sollten die Bananen sehr weich sein und können einfach mit dem Mixer oder mittels einer Gabel zerkleinert werden (siehe Video).

**Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 10 Minuten inklusive Backen**