



Bananen-Schoko-Kuchen

Description

Zutaten für den Boden
(Für ein Blech Zutaten verdoppeln)

125 g Butter oder Sanella
125 g Zucker
2 Eier
100 g Mehl
2 EL Kakao
1/2 Tüte Backpulver, gesiebt
100 g Schmand

Zubereitung

Butter und Zucker cremig rühren. Die Eier dazugeben und Mehl, Backpulver und Kakao unterrühren. Zum Schluss Schmand einrühren.

Ein Blech (etwa 30 x 22 cm) fetten und mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf dem Blech gleichmäßig verteilen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und den Boden etwa 25 Minuten backen.

Den Boden nach dem Backen auskühlen lassen, stürzen, das Backpapier abziehen und zurück in die Form legen.

Außerdem

4- 5 Bananen
600 ml Milch
40 g Zucker
1 1/2 Tüten Puddingpulver, Vanillegeschmack
50 g Vollmilchschokolade oder Nutella

Die Schale der Bananen entfernen, die Banane in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf dem Boden verteilen.

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen und auf die Bananen geben und

gleichmäßig verstreichen. Den Pudding ganz auskühlen lassen.
Die Schokolade im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und den Kuchen damit verzieren.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Januar 19, 2023

Author

jeanny