

## Rezept

# Schoko-Bananen-Kuchen

Ein Rezept von Schoko-Bananen-Kuchen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1/2 Würfel</b> frische Hefe (ca. 20 g)	<b>1 TL</b> Zucker
<b>100 ml</b> lauwarme Milch	<b>50 g</b> Butter
<b>250 g</b> Mehl	<b>2 Größe M</b> Eier
<b>100 g</b> Ahornsirup	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>2</b> Bananen
<b>50 g</b> Zartbitterschokolade	<b>12 Förmchen</b> von je ca. 100 ml Inhalt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

## Zubereitung

1. Die Hefe in kleine Stücke krümeln und mit dem Zucker und 3-4 EL Milch glatt verrühren. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit der restlichen Milch in einem Topf schmelzen lassen.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die angerührte Hefe, die Milch mit der Butter, die Eier, 80 g Ahornsirup und das Salz dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Bananen schälen, eine davon in kleine Würfel schneiden und mit der Zitronenschale und 2 EL Saft mischen. Die andere Banane in Scheiben schneiden. Die Schokolade in kleine Stücke würfeln.
4. Die Schokolade und die Bananenwürfel unter den Teig rühren. Den Teig in die Förmchen verteilen und mit den Bananenscheiben belegen. Den übrigen Ahornsirup mit 2 TL Zitronensaft verrühren und auf den Bananen verstreichen.
5. Die Mini-Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Kuchen zunächst 10 Min. in der Form stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen.