

Rezept

Schokokuchen mit Bananen und Nüssen

Ein Rezept von Schokokuchen mit Bananen und Nüssen, am 09.06.2026

Zutaten

200 g gemahlene Haselnusskerne	50 g Zartbitterkuvertüre (mind 60 % Kakaoanteil)
120 g Cashewnusskerne	140 g geschroteter Leinsamen
½ TL Zimtpulver	50 g Kakaopulver
6 Eier (M)	240 g weiche Butter
200 g Rohrzucker	2 reife Bananen
140 ml Milch	100 g Zucker
Butter für die Form	gemahlene Haselnusskerne für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Backform (ca. 20 × 20 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Nüssen ausstreuen.

2. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht rösten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Kuvertüre grob hacken. Die Cashewnüsse in einer Nussmühle oder im Blitzhacker fein mahlen und mit Leinsamen, Haselnüssen, Zimt, Kakao und gehackter Kuvertüre mischen.

3. Die Eier trennen. Die weiche Butter mit dem Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hellschaumig aufschlagen. Die Eigelbe dazugeben und alles noch ca. 2 Min. weiterschlagen. Bananen schälen, durch die Kartoffelpresse drücken und unterschlagen. Die Nussmischung im Wechsel mit der Milch unter die Ei-Butter-Masse rühren. Eiweiße mit Zucker steif schlagen und unterziehen. Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.

4. Den Kuchen im Ofen ca. 40 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Zum Servieren den Kuchen in Würfel schneiden. Nach Belieben noch warm mit Vanilleeis servieren.