

## Rezept

# Schokostreuselkuchen mit Banane

Ein Rezept von Schokostreuselkuchen mit Banane, am 15.12.2025

## Zutaten

2	Eier	ca. 70 ml	Milch (laktosefrei)
40 g	Rapsöl	2-3	sehr reife Bananen
1/2 TL	Zimtpulver	80 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker	200 g	fein gemahlene Hirse
1 gehäufter TL	glutenfreies Backpulver	50 g	glutenfreie Schokostreusel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 quadratische Backform (23 x 23 cm; 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Backpapier auskleiden. Eine hohe Schüssel auf die Waage stellen, die Eier hineinschlagen und mit Milch auf 170 g auffüllen. Dann das Rapsöl dazugießen.
2. Bananen schälen, mit Zimt, Zucker und Vanillezucker zu den Eiern geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
3. Hirsemehl und Backpulver mischen, zur Bananenmilch geben und untermischen. Anschließend die Schokostreusel mit einem Kochlöffel unterheben.
4. Den flüssigen Teig in die Form gießen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Noch ca. 5 Min. in der Form ruhen lassen, dann stürzen und auskühlen lassen.