

Rezept

Schokostreuselkuchen mit Banane

Ein Rezept von Schokostreuselkuchen mit Banane, am 08.02.2025

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 untermixen. 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.