

ZUTATEN

KUCHEN

1 Pkg. Banana Bread Backmischung
von Dr. Oetker
2 Eier
100g Butter
220g reife Banane

SCHOKOGUSS

100g Zartbitterschokolade
30g Palmin

SCHOKOSAHNE

200ml Sahne
100ml Zartbitterschokolade

BANANA BREAD MIT SCHOKODEKO

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Kuchen die Backmischung mit weicher Butter, den zwei Eiern und der klein geschnittenen Banane zu einem homogenen Teig verrühren
3. Kastenform mit Backpapier auslegen bzw. Boden und Seiten befeuchten und bemehlen. Teig gleichmäßig in die Form gießen, glatt streichen und im Ofen ca. 50-55 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen (Tipp: im Kühlschrank geht das noch zackiger)
4. Für die Schokosahne Zartbitterschokolade in einem beschichteten Topf bei niedriger Hitze langsam schmelzen lassen. Immer wieder umrühren! Anschließend kühle Sahne zugeben, alles gut verrühren und im Kühlschrank kalt stellen
5. Für den Schokoguss Zartbitterschokolade zusammen mit Palmin schmelzen lassen und über den abgekühlten Kuchen gießen. Für ca. 10 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Während dessen die kühle Schokosahne mit Hilfe eines Handrührgerätes steif aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und ein paar Tupfer auf den abgekühlten Kuchen spritzen. Nach Belieben mit Blumen dekorieren

REZEPT FÜR: 1 KASTENFORM
DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN

