

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, den 18.02.2022

Bananen-Schokokuchen

Für ca. 14 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

- 2 Eier (Größe M)
- 100 g Rohrzucker
- 0,5 TL Vanillemark
- 1 Prise Salz
- 2 kleine reife Bananen (Nettogewicht insgesamt 250g)
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Zitronensaft
- 135 g Weizenmehl (Type 550)
- 3 TL Backpulver
- 0,25 TL Zimt
- 45 g Haferflocken, Feinblatt
- 2 EL Kuvertüre, gehackt

Für die Deko:

- 2 EL Walnusskerne
- 1 EL Zucker
- 1 kleine Banane bzw. Bananenreste
- einige essbare Kornblumen (optional je nach Saison)

Außerdem:

- 1 Kastenform (ca. 30 cm Länge)
- Backpapier für die Form

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (ca. 30 cm) mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Rührteig** Eier, Zucker, Vanillemark und Salz in eine Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes hellcremig aufschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Bananen schälen und in Stücke schneiden. Mit Sonnenblumenöl und Zitronensaft pürieren. Pürierte Bananen unter die Eiermasse rühren.
3. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und auf die Eiermasse sieben. Dann gleichmäßig unterrühren. Haferflocken und Kuvertüre hinzugeben und unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und glatt verstreichen. Im vorgeheizten Backen im unteren Ofendrittel ca. 35 Minuten backen.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Form ca. 20 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und den Kuchen komplett erkalten lassen.
5. **In der Zwischenzeit** die Walnusskerne in einer Pfanne anrösten. Mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
6. Zum Servieren die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Mit den karamellisierten Walnüssen und den Kornblumen (optional je nach Saison) auf dem Kuchen verteilen.

