



Bananen-Marmorkuchen im Glas

Zeit gesamt
1h 15min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	50 g
Bananen	2 St.
Butter	200 g
Zucker	200 g
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Kakaopulver	4 EL
Milch	70 ml
Rapsöl	1 EL
Paniermehl	2 EL
Puderzucker	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schokolade grob hacken. Bananen schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Weiche Butter, Zucker und Eier zugeben und mit einem Handrührer mit Schneebesen Schaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Kakaopulver unterheben. Milch und gehackte Schokolade zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Gläser fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig hineingeben, sodass die Gläser zu ca. drei Viertel gefüllt sind. Glasränder von Teig, Fett und Paniermehl befreien und Kuchen im Backofen ca. 40 Min. backen.
3. Bananen-Marmorkuchen im Glas vorsichtig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	271 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g