




# 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, 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	270 kcal		
Kohlenhydrate	34 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	4 g	Fette	14 g