

Schokoladen-Bananenkuchen und Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

2 sehr reife Bananen	100 g Vollmilchschokolade	50 g gemahlene Haselnüsse
100 g Mehl	100 g Zucker	2 Eier
$\frac{1}{4}$ TL Backpulver	100 g Butter	

Für die Sahne:

100 g Sahne	1 Vanillezucker	1 Vanilleschote
-------------	-----------------	-----------------

Für die Garnitur:

2 Erdbeeren	2 Physalis	$\frac{1}{4}$ Bund Zitronenmelisse
-------------	------------	------------------------------------

Für den Kuchen:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zucker, Butter und Eier vermischen und gemahlene Haselnüsse dazugeben. Bananen mit Gabel zerdrücken und untermischen. Backpulver und Mehl einrühren und glattziehen.

Kleine Springform mit Backpapier vorbereiten und Masse einfüllen. Schokolade in der Mitte in den Kuchenteig eindrücken und ca. 20min backen

Für die Sahne:

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen. Mark und Vanillezucker in die Sahne geben und aufschlagen.

Für die Garnitur:

Erdbeeren und Physalis waschen und trocknen. Die Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Stadler am 30. August 2018