

## Sonntagskuchen

**Claudia Hennicke-Pöschk**

**Freitag, 05.02.2021**

**Schoko-Bananenkuchen**

**Für ca. 12 Stück**

### Zutaten:

#### für den Schoko-Bananenkuchen:

250g weiche Butter  
 1 Prise Salz  
 200g Zucker  
 5 Eier (Größe M)  
 150g dunkle Kuvertüre  
 20ml Rum (alternativ Milch)  
 350g reife Bananen, geschält (Gewicht ohne Schale ca. 3 Stück)  
 180g Weizenmehl (Type 405)  
 8g Backpulver  
 50g Speisestärke  
 40g Kakaopulver  
 100g geröstete, gehackte Walnüsse



#### Für die Schoko-Glasur:

200g dunkle Kuvertüre  
 2 Blatt Gelatine (4g)  
 200g Sahne  
 60g Zucker  
 60g Honig  
 60g Butter

#### Außerdem:

eine Kastenform (30cm x 11cm)

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (30cm x 11 cm) mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Schoko-Bananenkuchen** die weiche Butter, Salz und 80 g Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe nach und nach unter die schaumige Masse rühren.
3. Die dunkle Kuvertüre auflösen, aber nicht heiß werden lassen. Die flüssige Kuvertüre und den Rum hinzufügen.
4. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (120g) zu einem cremigen Schnee schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Die Bananen in kleine Würfel schneiden.
5. Das Mehl, das Backpulver, die Stärke und das Kakaopulver mischen und sieben. Die gehackten Walnüsse und die Bananenstücke zum Mehlgemisch geben und vermischen. Das Mehlgemisch zur Masse geben und kurz unterrühren.
6. Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen erst 10 Minuten bei 200° C anbacken. Dann den Backofen auf 180°C stellen und den Kuchen 50 Minuten fertig backen. Nach dem Backen den Kuchen auskühlen lassen und ausgekühlt aus der Kastenform nehmen.
7. **Für die Schoko-Glasur** die Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf auf dem Herd die Sahne, den Zucker, den Honig und die Butter aufkochen lassen. Die Gelatine ausdrücken und dazu geben und alles langsam mit einem Kochlöffel oder Gummispatel in die Kuvertüre einrühren.
8. Den ausgekühlten Schoko-Bananenkuchen mit der Schoko-Glasur überziehen und festwerden lassen.

**Unser Tipp:** Man kann den Schoko-Bananenkuchen auch einfach mit Puderzucker bestäuben.

