



## Sonntagskuchen

**Stefanie Biedermann**

**Freitag, 04.01.2019**

**Bananen-Schoko-Kuchen**

**Für ca. 15 Stücke**

### Zutaten

300 g Schokolade (Schokolade von Weihnachten)  
300 g Mehl (Type 405)  
1 Pck. Weinstein-Backpulver (ca. 20 g)  
125 g brauner Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
4 Bananen  
100 ml Sonnenblumenöl  
100 g Joghurt, 3,5 % Fett  
2 Eier  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Zitronensaft  
etwas Gries

### Die Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (25 cm lang ) einfetten und mit Mehl oder Gries ausstäuben.
2. Für den Kuchen 100 g Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen.
3. Das Mehl, das Weinstein-Backpulver, den braunen Zucker, den Vanillezucker und die Prise Salz mischen. Zwei Bananen schälen, mit einer Gabel grob zerdrücken und mit dem Sonnenblumenöl und dem Joghurt kurz pürieren.
4. Die Bananenmischung und die Eier zur Mehlmischung geben und kurz verrühren. Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Kastenform geben und glattstreichen. Die Hälfte der geschmolzenen Schokolade auf dem Teig verteilen, den übrigen Teig gleichmäßig darauf verteilen, glattstreichen, die übrige geschmolzene Schokolade darauf verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen und im Backofen auf unterster Schiene 40 bis 45 Minuten backen. Danach 15 Minuten abkühlen lassen und dann erst stürzen.
5. Die übrigen 200 g Schokolade wieder grob hacken und mit den 2 Esslöffeln Sonnenblumenöl im Wasserbad schmelzen. Die Kuchenoberfläche evtl. etwas in Form schneiden. Die Bananen schälen, längs halbieren, dünn mit Zitronensaft bestreichen und der Länge nach auf den Kuchen legen. Den mit Bananen belegten Kuchen mit der geschmolzenen Schokolade überziehen.