



Schokoladiger Kiba-Kuchen

Zutaten Schoko-Rührteig:

200 g gemahlene Haselnüsse
200 g Zartbitter Schokolade
250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
150 ml Milch
180 g Mehl
2 EL Kakao
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
4 Bananen



Zubereitung Schoko-Rührteig:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren. Geschmolzene Schokolade, gemahlene Haselnüsse, Milch, Mehl, Kakao, Backpulver und Salz ebenfalls untermengen. Ein tiefes Backblech (Fettpfanne) mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig verteilen. Die Kirschen gut abtropfen lassen. Bananen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Den Schoko-Rührteig mit Kirschen und Bananen belegen und bei 160°C Umluft für 40-45 Minuten (Stäbchenprobe!) backen.

Zutaten Schmand-Sahne:

400 g Sahne
2 Pck. Sahnesteif
3 Pck. Vanillezucker
400 g Schmand
ca. 100 g Bananenchips

Zubereitung Schmand-Sahne:

Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen, Vanillezucker und Schmand zugeben. Die Creme auf den erkalteten Kuchen streichen und kurz vor dem servieren mit den Bananenchips dekorieren (wichtig, da diese sonst aufweichen).

Hinweis:

Bei zu kalter Lagerung wird der Rührteig durch die Schokolade etwas fest. Nehme den Kuchen daher vor dem Servieren rechtzeitig aus dem Kühlschrank.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de