



Marcel Stadler

Lauwarmer mit Schokolade gefüllter Bananenkuchen und Vanillesahne

Zutaten für zwei Personen

- | | |
|---|---|
| <p>Für den Kuchen:
 2 sehr reife Bananen
 100 g Vollmilchschokolade
 50 g gemahlene Haselnüsse
 100 g Mehl
 100 g Zucker
 2 Eier
 ¼ TL Backpulver
 100 g Butter</p> <p>Für die Sahne:
 100 g Sahne
 1 Vanillezucker
 1 Vanilleschote</p> <p>Für die Garnitur:
 2 Erdbeeren
 2 Physalis
 ¼ Bund Zitronenmelisse</p> | <p>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</p> <p>Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen. Mark und Vanillezucker in die Sahne geben und aufschlagen.</p> <p>Erdbeeren und Physalis waschen und trocknen. Die Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.</p> |
|---|---|

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.