

## **Bananen-Schoko-Nuss-Kuchen (Gugelhupfform)**

120 g Butter  
200 g Zucker  
1 Vanillezucker  
3 Eier

125 g geriebene dunkle Schokolade  
150 g gemahlene Haselnüsse  
3-4 Bananen  
300 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 TL Ingwer  
1 Prise Salz

1. Den Ofen vorheizen auf 180 °C Ober-/Unterhitze.
2. Die Form ausbuttern und austreuen.
3. Aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier eine Schaummasse rühren.
4. 2 EL kochendes Wasser unterschlagen. Dann die Schokolade und die Nüsse unterrühren.
5. Das Mehl mit Backpulver, Salz und Ingwer mischen.
6. Die Bananen mit der Gabel fein zerdrücken und unter die Schaummasse rühren.
7. Die Mehlmischung unterziehen.
8. Die Masse in die Form geben, glattstreichen und backen (50-60 Minuten).
9. Stäbchenprobe machen, herausnehmen, in der Form etwas abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.