

FAIRTRADE-REZEPT

Bananen-Schoko-Cake

**Zutaten für eine Backform von ca. 30cm,
mit Backpapier ausgelegt**

Caramelisieren

- 60g Rohzucker*
- 20g Butter in Stücken

Kuchenteig

- 100g Butter in weichen Stücken
- 120g Rohzucker*
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 3 EL Milch
- 175g Milkschokolade fein gehackt*
- 150g Baumnusskerne fein gehackt
- 130g Biskuits (z.B. Petit Beurre) fein gemahlen
- 1 TL Backpulver
- 4 Bananen (ca. 200g) quer und längs halbiert*

* mit Max Havelaar-Label



Zubereitung

Caramelisieren: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Zucker hellbraun ist. Herausnehmen, Butter darauf verteilen.

Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz daruntertrühren. Ein Ei nach dem andern daruntertrühren, weitertrühren, bis die Masse heller ist. Milch daruntertrühren. Schokolade, Nüsse, Biskuit und Backpulver mischen, daruntertrühren. Bananenstücke sorgfältig in den Caramel legen. Teig auf den Bananen verteilen.

Backen: ca. 1 Std. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Quelle: www.maxhavelaar.ch/de/kochen/fair-kochen/rezept/bananen-schoko-cake/ (Copyright by Betty Bossi)