
veganer Schoko-Bananen-Kuchen

für eine Brownieform

150g Mehl
1 TI Backpulver
1/2 TI Natron
50g Zucker
100g Zartbitterschokolade
1 El Kakaopulver
150ml Pflanzenmilch
40g veganer Joghurt (z.B. Soja)
2 Bananen



Den Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Brownieform mit Backpapier auslegen.

Das Mehl mit Backpulver, Natron und Kakao mischen und einmal sieben. 75g Schokolade hacken und die Bananen fein zermatschen.

Pflanzenmilch und Joghurt verquirlen, die Mehlmischung mit einem Schneebesen unterrühren, dann den Zucker und dann das Bananenpüree. Zuletzt die Schokolade unterheben.

Den Teig in die Form streichen und ca. 20-25 Minuten backen. Auf einem Gitter erkalten lassen, dann den Rest Schokolade schmelzen und als Gittermuster auf dem Kuchen verteilen.