



SCHOKO-HIMBEER KUCHEN

SAFTIGER SCHOKO-HIMBEER KUCHEN



Schwierigkeitsgrad:
leicht



ca. 50 Minuten



Zutaten für
1 Kuchen



Kaloriendichte:
mittel



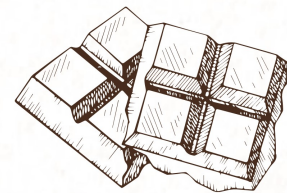
vegan

ZUTATEN

- 2 reife Bananen
- 250 g Dinkelmehl
- 200 ml Bayernglück Haferdrink
"Das Original"
- 40 g Backkakao
- 50 g Zucker
- 1/2 Pck Backpulver
- 1 Prise Salz
- 120 g TK-Himbeeren
- 50 ml Sprudelwasser

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. In einer Rührschüssel die Bananen zerdrücken. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und alles miteinander vermengen. Zuletzt die Himbeeren unterheben.
3. Den Teig in eine Kastenform (25 cm) füllen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 40 Minuten backen.
4. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Den Kuchen auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.



Der Haferdrink wurde hergestellt aus Hafer aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“



FÜR MEHL UND MÜHLENERZEUGNISSE
www.gq-bayern.de

Mehr leckere Rezepte findet ihr auf www.bayernglueck.com oder auf unserem Facebook- und Instagram-Account.