Nicht nur für Äffchen ein Genuss: Bananen-Schoko-Küchlein

Ich weiß ja nicht, wie es euch backwütigen Naschkatzen da draußen so geht, aber ich kann an goldigen Plätzchenausstechern, bunten Muffinpapierförmchen oder süßen Tütchen für Gebäck selten vorbei gehen. Die Käufe rechtfertige ich dann damit, dass man solche Sachen doch einfach immer mal gebrauchen kann, wenn man etwas verschenken möchte und die Momente, in denen man nicht nur einen Anlass (und somit eine perfekte Rechtfertigung) zum Backen hat, sondern auch noch diese Sachen benutzen kann, bestätigen einen dann ja auch immer wieder, wie sinnvoll diese Investitionen waren.
Solch ein Anlass ergab sich bei mir letztes Wochenende, als mein Chef Geburtstag hatte und ich den Kollegen kleine Küchlein mitgab, die sie ihm auf dem Kongress, auf dem er seinen Jubeltag verbringen musste, auftischen konnten. Kurz zuvor hatte ich die niedlichen Papierbackförmchen in einem Laden in Heidelberg erstanden, der herrlichen nordischen Kleinkram verkauft und den ich Punkteladen nenne, obwohl er Holgersons heißt – weil es dort viele gepunktete Sachen gibt und ich mir den Namen nie merken konnte.
Passenderweise sind die Förmchen ebenfalls gepunktet und neutral schwarz-weiß, was für einen männlichen Beschenkten sicher auch passender ist als zurzeit trendiges Pink oder Altrosa…
Und da ich noch zwei reife Bananen übrig hatte und ein Rezept auf seinen Test wartete, war der Anlass da für Bananen-Schoko-Brot.
Ich habe es natürlich wieder abgewandelt: es wurden Küchlein statt ein großes Kastenbrot, das Mehl wurde durch Vollkornmehl ersetzt und die Eier getrennt und Eischnee untergehoben, um es fluffiger zu machen.
Das Ergebnis waren himmlisch saftige Kuchen in adretten weißen Kleidchen, die einen bananigen Duft verströmten.
Das hätte die Affen verrückt gemacht! Mich machte es jedenfalls glücklich und deswegen hier das Rezept:

Zutaten:
120 g weiche Butter
2 reife Bananen
90 g Zucker
2 Eier, getrennt und Eiweiß zu Schnee
200 g Vollkornmehl (ich nehme meist Dinkel)

3 TL Backpulver
25 g Kakaopulver
3 EL Milch
100 g gehackte Schokolade (Zartbitter oder auch Reste, die man wegbekommen möchte ;))
Backofen auf 180 °C vorheizen.
Muffinformen fetten oder Papierförmchen bereitstellen.
Die Eiweiße zu Schnee schlagen. Die Bananen zu Brei zerdrücken. Die trockenen Zutaten zusammen mischen.
Butter, Zucker und Eigelbe verrühren, die Bananen dazu geben und dann die trockenen Zutaten und die Milch. Alles glatt rühren.
Dann die Schoko und den Eischnee unterheben und den Teig in die Formen füllen, so dass sie etwa zwei Drittel gefüllt sind.
Etwa 20 Minuten backen, gegen Ende die Stäbchenprobe machen und eventuell etwas früher oder später herausholen.
Abkühlen lassen und nach Belieben mit Kuvertüre und Deko verzieren.
Und dann liebevoll eingepackt verschenken – oder schmecken lassen! =)[nurkochen]
Ob mit Bananenkuchen oder ohne – ich wünsche euch eine genussreiche Zeit!
eure
Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email