

# Kiba-Kuchen (Kirsche & Banane)

1 Glas Schattenmorellen

3-4 reife Bananen

## Teig:

200 g Zartbitter-Schokolade

200 g Haselnüsse, gemahlen

250 g weiche Butter

220 g Zucker

4 Eier

150 g Milch

2 TL Backpulver

180 g Mehl

2 EL Backkakao

## Creme:

2 Becher Sahne

2 Pck. Sahnesteif

3 Pck. Vanillezucker

2 Becher Schmand

## Zum Dekorieren:

100 g Bananenchips oder

Schokostreusel



**Martina Ruck**

selbständige Direktorin

[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Kirschen gut abtropfen lassen, Bananen schälen und in ca. 1,5-2 cm breite Scheiben schneiden.

Schokolade schmelzen.

(im TM: **10 sek./Stufe 7** zerkleinern, herunterschieben, dann **2 min./50 Grad/Stufe 2**)

Geschmolzene Schokolade mit allen übrigen Zutaten verrühren.

(im TM: **2 0 sek./Stufe 6** mit Hilfe des Spatels)

Den Teig mit dem kleinen Streicher gleichmäßig auf dem großen Ofenzauberer verstreichen. Abgetropfte Kirschen und Bananenstücke darauf verteilen und etwas in den Teig drücken.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **ca. 40 min.** backen, danach auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Creme Sahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Schmand glatt rühren und Sahne unterheben.

Creme auf dem erkalteten Kuchen mit dem kleinen Streicher verstreichen und bis zum Servieren kühl stellen. Vor dem Servieren mit Schokostreuseln oder grob zerbröckelten Bananenchips dekorieren.