

## Schokoladen-Bananenkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Muffins  
Schokolade  
Beeren

100 g Zartbitter-Schokolade  
100 g Butter  
4 Eier  
125 g Zucker  
2 pk Vanillezucker  
110 g Mehl  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 Orange, unbehandelt  
-- abgeriebene Schale  
2 tb Orangensaft  
100 g Heidelbeeren  
1 ts Puderzucker  
36 Papierbackförmchen

\* QUELLE

-- schöner essen 7/98  
-- erfaßt: Petra Hildebrandt

Schokolade fein hacken, mit dem Fett bei milder Hitze schmelzen. 3 Eier, 75 g Zucker und 1 Pk. Vanillezucker sehr cremig rühren. 100 g Mehl sieben, abwechselnd mit der Schokoladen-Fett-Mischung unterrühren.

Frischkäse mit 50 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker, Orangenschale und -saft glattrühren, dann 1 Ei und 10 g Mehl unterrühren.

Je 3 Papierförmchen ineinander stellen. Frischkäse- und Schokoladenmasse abwechselnd einfüllen und mit einem Holzstäbchen ineinanderziehen, mit den Heidelbeeren bestreuen. Die Törtchen am besten in ein Muffinblech (ersatzweise auf ein Blech) setzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 30-35 Minuten backen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Anmerkung: Die Schokoteigmenge scheint etwas reichlich. Die Frischkäsemasse (lecker!) ist dagegen recht gut abgemessen (ca. 1 EL pro Muffin). Habe erst je eine Saucenkelle dunklen Teig eingefüllt, dann die Frischkäsemasse, und mit Schokoteig abgedeckt (randvoll). Ergebnis: Ein Schokomuffin mit Käsekuchenfüllung. Die Beeren sind mehr oder weniger Optik.