



## Schokoladiger Kiba-Kuchen

(Thermomix-Version)

### Zutaten Schoko-Rührteig:

200 g Haselnüsse  
200 g Zartbitter Schokolade  
250 g Butter  
200 g Zucker  
4 Eier  
150 ml Milch  
180 g Mehl  
2 EL Kakao  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)  
4 Bananen



### Zubereitung Schoko-Rührteig:

Haselnüsse 7 Sek. / Stufe 10 zerkleinern und umfüllen. Schokolade in Stücke teilen und 10 Sek. / Stufe 7 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben, 3 Min. / 60°C / Stufe 2 schmelzen. Butter, Zucker, Eier, gemahlene Haselnüsse, Milch, Mehl, Kakao, Backpulver und Salz auf einmal zugeben und 20 Sek. / Stufe 6 mit Hilfe des Spatels verrühren. Ein tiefes Backblech (Fettpfanne) mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig verteilen. Die Kirschen gut abtropfen lassen. Bananen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Den Schoko-Rührteig mit Kirschen und Bananen belegen und bei 160°C Umluft für 40-45 Minuten (Stäbchenprobe!) backen.

### Zutaten Schmand-Sahne:

400 g Sahne  
2 Pck. Sahnesteif  
3 Pck. Vanillezucker  
400 g Schmand  
ca. 100 g Bananenchips

### Zubereitung Schmand-Sahne:

Rührhaufsatz einsetzen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker auf Stufe 3 unter Sichtkontakt aufschlagen. Schmand zugeben 15 Sek. / Stufe 3 verrühren. Die Creme auf den erkalteten Kuchen streichen und kurz vor dem servieren mit den Bananenchips dekorieren (wichtig, da diese sonst aufweichen).

### Hinweis:

Bei zu kalter Lagerung wird der Rührteig durch die Schokolade etwas fest. Nehme den Kuchen daher vor dem Servieren rechtzeitig aus dem Kühlschrank.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

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