



Omlettwunder Schoko-Bananen-Kuchen

Zutaten

125ml Milch
60g Mehl
30g Staubzucker
1 Prise Salz
1TL Backpulver
1 Ei
1 reife Banane
1-2 EL Kakaopulver

Zubereitung

Aus der Milch, dem Mehl, dem Staubzucker, der Prise Salz, dem Backpulver und dem Ei bereitest du einen schönen Tropfteig zu.

Die Banane schälen und im Omlettwunder mit einer Gabel zerdrücken. Dann gibst du 2/3 des Tropfteiges auf die Banane. Verschließe das Omlettwunder und gare den Kuchen bei 300 Watt ca. 4 Minuten lang. Der Teig sollte zum großen Teil fest sein, wenn du ihn aus der Mikrowelle nimmst.

In der Zwischenzeit verquirlst du den Rest des Tropfteiges mit dem Kakaopulver. Diesen Teig gibst du anschließend auf den fast festen Teig des Kuchens.

Backe den Schoko-Bananen-Kuchen nochmals 3 Minuten bei 300 Watt fertig.

Ca. 1 Minute nachziehen lassen und genießen.

Weitere Omlettwunder
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-omlettwun-
der-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-omlettwunder-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

[@martins_web_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)