



## Warmer Schoko-Bananen-Kuchen im Omlettwunder

### Zutaten

100ml Milch  
1 Ei  
50g Mehl  
1EL Kakao  
50g Staubzucker  
1TL Backpulver  
1 Banane  
etwas geriebene weiße Schokolade (optional)

### Zubereitung

Als erstes verquirlst du das Ei mit der Milch. Dann nimmst du ein Sieb zur Hand und siebst damit das Mehl, den Staubzucker, das Backpulver und den Kakao in das Milch-Ei-Gemisch.

Nun kommt die Kuchenmasse ins Omlettwunder, Deckel drauf und bei 360Watt 3 Minuten in die Mikrowelle.

In der Zwischenzeit die Banane schälen, der Länge nach halbieren und alle 1 cm bis zur Hälfte einschneiden. So lässt sich die Banane gerade biegen.

Der Teig sollte nach den 3 Minuten noch weich sein. Lege die Bananenhälften auf den Teig und drücke sie hinein.

Jetzt darf der Kuchen nochmal 3-4 Minuten in der Mikrowelle bei 360 Watt backen. 1-2 Minuten nachziehen lassen.

Wenn du möchtest kannst du nun noch weiße Schokolade auf den Kuchen reiben oder so wie ich, Kristallzucker auf die Bananen streuen.

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](http://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)