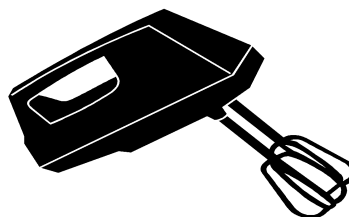
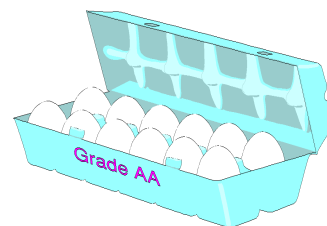


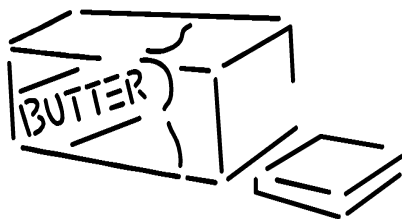
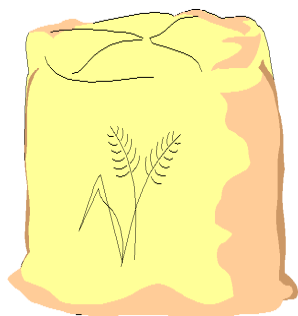
# Bits o' chocolate banana bars

---

- 2  $\frac{3}{4}$  Tassen Mehl
- 1  $\frac{1}{4}$  Tassen Hagelzucker
- 1  $\frac{1}{4}$  Tassen (2 große) Bananen
- $\frac{3}{4}$  Tassen weiche Butter
- 2 Eier
- 2  $\frac{1}{2}$  TL Backpulver
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- 1 – 2 Vanillezucker
- 1 Tasse Schokoplätzchen



Bananen in Streifen schneiden und Butter verflüssigen. Alle Zutaten bis auf die Schokoplätzchen in eine Schüssel geben und 2 bis 3 Minuten durchmixen. Anschließend Schokoplätzchen dem Teig hinzufügen und noch einmal kurz mixen. Der fertige Teig wird auf ein Kuchenblech gleichmäßig verteilt und im vorgeheizten Backofen 25 bis 30 Minuten bei maximal 180 °C gebacken (Zahnstocher-test). Komplet abkühlen lassen, mit Kuvertüre bestreichen und in Schnittchen schneiden.



Eine Tasse entspricht 250 ml!