

# Kuchen Backen Rezepte

## Bananenkuchen Mit Kokos

Gattung: Backen, Bananen, Kuchen, Obst

---

### FÜR DEN TEIG

150 g	Butter	100 g	Schokoladenraspeln
150 g	Zucker	50 g	Kokosflocken
1 Essl.	Vanillezucker	4	Eiweiß
4	Eigelb		Fett; für die Form
4 mittelgr.	Bananen	100 g	Dunkle Kuvertüre
2 Essl.	Bananenlikör	2 Essl.	Kokosflocken
250 g	Mehl	1/4 Liter	Geschlagene Sahne
2 Teel.	Backpulver	1 Essl.	Kokosmark

### ZUM GARNIEREN NACH BEDARF

Getrocknete Bananenscheiben

Minzezweige

---

Backofen auf 180°C vorheizen. Butter, 100 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eigelb nach und nach zugeben und schaumig schlagen. Die fein zerdrückten Bananen, Bananenlikör und nach und nach Mehl, Backpulver, Schokoladenraspel und Kokosflocken unterrühren. Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und unter den Rührteig ziehen.

Den Teig in eine gefettete Springform von 24 cm Durchmesser füllen und im vorgeheizten Backofen 45 bis 50 Minuten backen. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Kuvertüre auflösen und den Kuchen damit überziehen. Den Rand mit Kokosflocken bestreuen. Am nächsten Tag das Kokosmark unter die Sahne ziehen und den Kuchen bespritzen. Mit Bananenscheiben und Minzeblättern garnieren.