



# BANANEN-KOKOS-KUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

**250 g**

**50 g** Butter, geschmolzen

**4** Eigelb

**4 cl** Kokosnusslikör (optional)

**1** Banane(n), zerdrückt

**240 g** Weissmehl

**1 Pkg.** Vanillepuddingpulver

**100 g** Kokosraspel

**50 g** Mandeln, gerieben

**1 Pkg.** Backpulver

**1** Banane(n), in Scheiben geschnitten

Zitronensaft

**4** Eiweiss

**180 g** Zucker

**100 g** Schokolade, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Butter, Zucker, Eigelb und Kokoslikör schaumig schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis löffelweise zur Butter geben. Bananenpüree dazumischen.
4. Mehl, Vanillepuddingpulver, Kokosraspel, Mandeln und Backpulver vermengen.
5. Bananenscheiben mit Zitronensaft marinieren.
6. Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Abwechselnd mit der Mehlmischung und den Bananenscheiben unter die QimiQ Mischung heben.
7. Masse in eine befettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
8. Kuchen stürzen, mit geschmolzener Schokolade bestreichen und auskühlen lassen.