



BANANEN-KOKOS-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

250 g	QimiQ Sahne-Basis
50 g	Butter, geschmolzen
4	Eigelb
4 cl	Kokosnusslikör (optional)
1	Banane(n), zerdrückt
240 g	Mehl
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
100 g	Kokosflocken
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, Kokosflocken, 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.