Rezept

Bananen-Kokos Becherkuchen

Ein Rezept von Bananen-Kokos Becherkuchen, am 04.06.2025

Zutaten

2	reife Bananen
	¾ Becher Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
	¾ Becher Kokosmilch
3 TL	Backpulver
150 g	weiße Kuvertüre
	Fett und Mehl für die Form
150 g	weiche Butter
2 Päckchen	Vanillezucker
3	Eier
2 Becher	Mehl, Type 405
1	½ Becher Kokosraspel
	3-4 EL Kokoschips (oder Kokosraspel)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (18 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren, das Bananenmus und die Kokosmilch zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Kokosraspel unterheben.

2. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 55 Min. backen. Die Kuvertüre zerbröckeln und im heißen Wasserbad schmelzen. Den Kuchen kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen, mit der Kuvertüre bestreichen und mit Kokoschips oder -raspeln bestreuen. Vor dem Servieren ganz abkühlen lassen.