

Rezept

Bananen-Kokos-Kuchen

Ein Rezept von Bananen-Kokos-Kuchen, am 07.08.2024

Zutaten

150 g zimmerwarme Butter (plus etwas mehr für die Form)	250 g Mehl (plus etwas mehr für die Form)
1 TL Natron	1/8 l Milch
3 Eier (Größe L)	100 g brauner Rohrzucker
100 g Kokosraspel	3-4 vollreife Bananen (etwa 300 g)
	3 TL Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße REICHT FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM DURCHMESSER) ODER AUCH 1 KASTENKUCHENFORM (30 CM LÄNGE)

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Spring- oder Kastenform einfetten und mehlen oder mit Backpapier auslegen. Die Milch in eine kleine Schüssel geben und das Natron darin auflösen.
2. In einer großen Schüssel Butter, Zucker und Eier mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und zusammen mit den Kokosraspeln nur kurz untermixen. Mehl und Backpulver über die Schaummasse sieben, die Milch dazugießen und alles mit einem großen Holzlöffel von Hand vermengen. Der Teig soll schwer vom Löffel fallen.
3. Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (Umluft 160 °C) auf der zweiten Schiene von unten 45-50 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen anstechen: Bleibt kein Teig daran kleben, ist der Kuchen fertig, sonst noch ein paar Minuten weiterbacken. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.