

Rezept

Kakaokuchen mit exotischen Früchten

Ein Rezept von Kakaokuchen mit exotischen Früchten, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig:

160 g gemahlene Haselnusskerne	70 g geschroteter Leinsamen
1 Pck. Natron (5 g)	30 g Kakaopulver
2 reife Bananen	120 g weiche Butter
150 g Rohrzucker	Salz
3 Eier (L)	4 ½ cl Rum
2 TL Zitronensaft	Butter für die Form
gemahlene Haselnusskerne für die Form	

Für den Belag:

100 g Physalis	1 reife feste Banane
100 g Mango	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Backform (ca. 20 × 20 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

- Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Nüssen ausstreuen. Für den Teig die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht rösten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Danach Leinsamen mit Haselnüssen, Natron und Kakaopulver gründlich mischen. Die Bananen schälen, in grobe Stücke schneiden und durch die Kartoffelpresse drücken.
- Die weiche Butter mit Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts hellschaumig aufschlagen. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils gründlich unterrühren. Alles noch ca. 2 Min. weiterschlagen, dann die zerdrückten Bananen untermischen. Die trockenen Zutaten hinzufügen, Rum und Zitronensaft dazugeben und alles ca. 1 Min. durchrühren.
- Für den Belag die Physalis putzen und waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Banane schälen und grob würfeln. Die Mango in ½ - 1 cm große Würfel schneiden. Den Teig in die Form füllen und mit den geschnittenen Früchten belegen. Im Ofen ca. 40 Min. backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.