

Rezept

Karibischer Zimtkuchen

Ein Rezept von Karibischer Zimtkuchen, am 21.05.2026

Zutaten

250 g Mehl	1 Prise Salz
70 g Puderzucker	150 g kalte Butter in Flöckchen
1 Ei	1 reife Banane
200 g Sahne	2 Zimtstangen
50 g Kokosflocken	3 Eier
125 g Zucker	3 TL Zimtpulver
1 Msp. Muskatblüte	200 g gemahlene Mandeln
1 EL Rum	Puderzucker zum Bestäuben
Fett für die Form	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Tarteform von 30 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Backform fetten. Mehl, Salz und Puderzucker mischen. Mit Butter und Ei rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, die Form damit auskleiden. Kühl stellen.
2. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Mit der Sahne und den Zimtstangen erhitzen, vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Min. ziehen lassen. Die Zimtstangen herausnehmen, die Bananensahne pürieren.
3. Die Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Den Backofen vorheizen. Eier, Zucker, Zimtpulver und Muskatblüte schaumig rühren. Zunächst die Bananensahne, dann Mandeln, Kokosflocken und Rum unterrühren.
4. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 35 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.