

Bananenkuchen mit Kokoshaube

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zum Garnieren

- 1 große Banane
- 1 Handvoll Bananenchips

Besonderes Zubehör

- Springform (ca. 20 cm Durchmesser)

Egal wie du es drehst und wendest, manchmal ist einfach „alles Banane“. Allen Behauptungen zum Trotz, muss das aber nichts Schlechtes bedeuten. Dieser fluffige Bananenkuchen mit cremiger Kokoshaube ist der beste Beweis dafür. Statt ihn, wie für klassisches Bananenbrot in der Kastenform zu backen, landet der Teig in einer Springform. Nach dem Backen kannst du ihn mit frischen Bananen belegen, mit Kokos-Mascarpone-Creme bestreichen und mit knusprigen Pekannüssen und Bananenchips toppen. Dann heißt es: Ran an die Kuchengabel!

- 1 -

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springformboden mit Backpapier auskleiden, Ränder einfetten und mit etwas Mehl betäuben.

- 2 -

Für den Kuchen Bananen schälen und mit einer Gabel vollständig zerdrücken. In einer Schüssel mit griechischem Joghurt, Eiern und Vanilleextrakt vermischen. Bananenmischung 30 Minuten ziehen lassen.

- 3 -

Haferflocken in einer Küchenmaschine fein mahlen. In einer zweiten Schüssel mit Mehl, Zucker, braunem Zucker, Backpulver, Natron, Salz, Zimt und Muskat vermischen. Kokosöl mit einem Handrührgerät auf niedriger Stufe unterrühren, bis sich alles verbunden hat.

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

- 4 große Bananen (möglichst reif)
- 120 g griechischer Joghurt
- 2 Eier
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 280 g Mehl
- 75 g Zucker
- 75 g brauner Zucker
- 85 g Haferflocken
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Natron
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Teelöffel Zimt
- 1/4 Teelöffel Muskat
- 150 g Kokosöl (cremig)
- 100 g Paranusskerne

Für die Kokos-Creme

- 150 ml Kokosmilch (vollfett)
- 2 Teelöffel Speisestärke
- 2 Teelöffel Puderzucker
- 125 g Mascarpone
- 100 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel Sahnesteif

Bananenkuchen mit Kokoshaube

- 4 -

Paranuskerne in einer Pfanne rösten und grob hacken.
Eine Handvoll zum Garnieren beiseitelegen.

- 5 -

Bananenmischung und restliche Paranuskerne mit einem Holzlöffel unter die trockenen Zutaten mischen. Dabei nur so lange rühren, bis ein Teig entstanden ist. Teig in die Springform füllen und ca. 60 Minuten im heißen Ofen goldbraun backen. Nach 1/3 der Backzeit mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen und vollständig auskühlen lassen.

- 6 -

Für die Kokos-Creme Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Puderzucker sieben und unterrühren. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und zur Kokosmilch geben. Kurz aufkochen, Hitze reduzieren und unter stetigem Rühren 2-3 Minuten köcheln und andicken lassen. In eine Schüssel umfüllen, auskühlen lassen und 30 Minuten kaltstellen.

- 7 -

Kalte Kokos-Masse mit einem Handrührgerät cremig rühren. Vanillezucker und Mascarpone dazugeben, alles glattrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Creme für weitere 30 Minuten kaltstellen.

- 8 -

Zum Garnieren Kuchen aus der Springform lösen, Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. Deckel des Kuchens mit einem langen schmalen Messer abschneiden, sodass eine glatte Oberfläche entsteht.

- 9 -

1 EL Kokos-Creme auf der Kuchenoberfläche verstreichen und gleichmäßig mit Bananenscheiben belegen. Restliche Kokos-Creme mittig darauf ausstreichen. Bananenchips hacken, mit restlichen Paranuskerne mischen und über den Kuchen streuen. Ein Kuchen ergibt ca. 12 Stücke.