

Khanom Kluay - Bananen-Kokos-Kuchen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



oder mit dem Pürrierstab zu einem festen Teig verarbeiten. Einige Kokosraspeln als Deko beiseitelegen.

- 3 -

Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech oder in einer Kuchenform ca. 20 Minuten backen.

- 4 -

Um aus den Bananblättern kleine Tütchen zu formen, diese in Quadrate (ca. 10 x 10 cm) schneiden, einrollen und mit einem Cocktailspieß oder Zahnstocher fixieren.

- 5 -

Den fertig gebackenen Teig auf die Bananenblatttütchen (oder kleine Schälchen) verteilen. Mit Kokosraspeln bestreut servieren.

Zutaten für 4 Personen

350 g Bananen
120 ml Kokosmilch
60 g Reismehl
80 g Zucker
1 Salz
200 g Kokosraspeln
Bananenblätter (optional, gibt es z.B. tiefgefroren im gut sortierten Asia-Markt)

Besonderes Zubehör

Cocktailspießchen oder Zahnstocher (optional)

Ein einfaches Dessert, das nach Urlaub schmeckt. In Bananenblättern serviert, wird es auch optisch zu einem absoluten Leckerbissen.

- 1 -

Die Bananenblätter ggf. auftauen lassen. Den Backofen auf 150 °C vorheizen.

- 2 -

Bananen schälen und mit den anderen Zutaten im Mixer