

## Obstkuchen auf Biskuit-Reismehl-Boden

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Biskuitboden

3 Eier  
125 g Zucker  
1/2 Päckchen Vanillezucker  
100 g Mehl  
1 Msp. Backpulver

#### Für den Kokosteig

700 g Bananen  
240 ml Kokosmilch  
120 g Reismehl  
80 g Zucker

#### Für das Topping

250 g Blaubeeren  
400 g Erdbeeren  
1 Mango  
1 Kiwi  
2 Päckchen Tortenguss

Der Schein trügt! Dieser Obstkuchen sieht zwar ziemlich "normal" aus, verbirgt zwischen Topping und herrlich leichtem Biskuitboden aber einen exotischen Kokos-Bananen-Teig, der dem altbekannten Kuchenklassiker eine exotische Note verleiht.

- 1 -

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

- 2 -

In einer Schüssel Zucker, Vanillezucker und Eier mit einem Handmixer auf höchster Stufe ca. 6 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterheben und den Biskuitteig in eine eingefettete Backform geben. Anschließend für 35 Minuten im Ofen backen.

- 3 -

Bananen schälen und zusammen mit Kokosmilch, Reismehl, Zucker und Salz in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab zu einem festen Teig verarbeiten.

- 4 -

Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech oder in einer Kuchenform ca. 20 Minuten zum Biskuitboden in den Backofen geben.

- 5 -

In der Zwischenzeit das Obst für das Topping waschen. Erdbeeren in dicke Scheiben schneiden. Kiwi schälen und ebenfalls in Scheiben zerteilen. Mango schälen und in Streifen schneiden.

- 6 -

Biskuitboden und Bananen-Kokos-Teig aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Bananenmasse mit einem Teigschaber vorsichtig auf dem Biskuitboden verteilen. Anschließend mit den vorbereiteten Früchten belegen.

- 7 -

## Obstkuchen auf Biskuit-Reismehl-Boden

Tortenguss nach Anleitung nach  
Packungsanweisung zubereiten und über das drapierte  
Obst gießen. Ca. 10 Minuten auskühlen lassen.