Artikel vom 16.10.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 16:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/jamaikanischer-bananenkuchen

# Jamaikanischer Bananenkuchen



Foto: Nadine Hörster

**Zutaten (Kastenform):**

50 g weiche Margarine,

180 g Zucker,

2 Eier,

3 bis 4 reife Bananen,

50 g Naturjoghurt,

4 EL Rum,

1 P Vanillezucker,

1 TL Vanillepaste,

450 g Mehl,

½ P Backpulver,

60 g Kokosraspeln,

70 g Puderzucker,

2 EL Limettensaft.

**Zubereitung:**

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Für den Teig Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät miteinander vermischen. Nun die Eier zu der Butter-Zucker-Masse geben und die Zutaten schaumig rühren. Die Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Die zerdrückten Bananen, Joghurt und Rum zur Butter-Zucker-Ei-Mischung geben. Vanillezucker und -paste ebenfalls zum Teig geben. Alles gut miteinander verrühren. Anschließend Mehl und Backpulver unter den Teig heben. Zum Schluss 50 g Kokosraspeln unter den Teig mischen. Eine Kastenform mit etwas Butter einfetten und den Teig in die Form gießen, glatt streichen und die restlichen Kokosraspeln darüber verteilen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene des Backofens etwa 60 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen Garprobe machen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und direkt aus der Kastenform lösen. Puderzucker mit dem Limettensaft in einer kleinen Schüssel verrühren und die Glasur sofort über den noch heißen Kuchen geben und komplett auskühlen lassen.

*Nadine Hörster*