

# Bananen - Kokos - Nuss - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

## *TEIG*

---

1                   Mürbe - oder Blätterteig

## *BELAG*

---

100	ml	Milch
80	Gramm	Geraspelte Kokosnuss
125	Gramm	Zucker
2		Eier
1	klein.	Glas Rum
60	Gramm	Zucker
4-5		Bananen

## Anleitung:

1. Den Ofen auf 180°-200°C vorheizen.
2. Den Teig auf einer Kuchenform ausbreiten und mit einer Gabel einstechen.
3. Für 15 Minuten backen lassen.
4. Die Eier verquirlen und die Kokosnus raspeln als auch den Zucker hinzugeben.
5. Die Milch zum Kochen bringen und nach und nach unter die Mischung rühren.
6. Zum Eindicken nochmals alles aufkochen.
7. Vom Herd runternehmen und ein Glas Rum zufügen.
8. Die Mischung auf dem Teig verteilen und mit in Scheiben geschnittenen Bananenstückchen garnieren.
9. Bei 180°-200°C für 10 Minuten in den Backofen schieben.

Tipps : Zum Flambieren des Kuchens, können Sie auf den bereits fertigen, aber noch warmen, Kuchen ein Glas Rum schütten und den Rum anzünden.