

Bananenkuchen aus Namibia (Süd- West Afrika) (sehr saftig!)



Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g	Butter, weich	Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben und verrühren. Backrohr auf 190° Heißluft vorheizen.
200 g	Rohrzucker	
1 Pckg.	Vanillezucker	
1 Prise	Salz	
2	Eier	Einzel zugeben, gut verrühren
125 ml	Kokosmilch	Gut schütteln und Menge abmessen!
230 g	Mehl	Mehl mit Backpulver und Natron mischen, abwechselnd mit der Kokosmilch unterrühren.
1 Pckg.	Backpulver	
1 g	Natron	
3-4	Bananen, reif und weich	Bananen schälen, mit der Gabel fein zerdrücken und unterheben. Kastenform mit Butter einfetten und Mehl bestäuben, teig einfüllen und bei 190°C ca. 45-60 Minuten backen.
200 g	Kuvertüre	Kuvertüre mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen, Kuchen nach dem Auskühlen bestreichen und verzieren.
10 g	Kokosfett	