

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



**Schoko-Blaubeer-
Walnusskuchen – glutenfrei**



Zutaten

Teig

2 Bananen (reif)
1 TL Zitronensaft
4 Eier
100 g Kokosblütenzucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
200 g Mandeln
150 g Walnüsse
20 g Kokosöl

1 TL Backpulver
40 g Kakaonibs

Schokocreme

100 g Zartbitterkuvertüre
200 g Quark

Dekoration

150 g Heidelbeeren (frisch)
20 g Kakaonibs

🕒 45 Min. ⌀ 24 cm

🕒 35 Min. 170 °C Ober-/Unterhitze

Wer schokoladige Nuss-Frucht-Mischungen mag, wird diesen Kuchen lieben! Ganz ohne Mehl wird aus Bananen, gemahlene Nüssen und traditionellen Backzutaten ein fluffiger Teig zubereitet und für kurze Zeit im Ofen gebacken.

Eine lockere Creme aus Quark und dunkler Schokolade, garniert mit frischen Heidelbeeren und Kakaonibs, den Bruchstücken gerösteter Kakaobohnen, machen den Kuchen zu einem echten Highlight.

1 Vorbereitung

Einen Backring auf 24 cm Durchmesser einstellen, in Backpapier einschlagen und auf ein Lochblech setzen.

Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Teig

Die Bananen zerdrücken und mit dem Zitronensaft vermischen. Die Eier mit dem Kokosblütenzucker, Vanilleextrakt und Salz 4–5 Minuten schaumig schlagen. In der Zwischenzeit die Mandeln und Walnüsse fein reiben oder mahlen. Anschließend das Kokosöl (fest oder flüssig) und die restlichen Zutaten kurz in die Eiermasse einrühren. Das Kokosöl sorgt für einen geschmeidigen Teig. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen für 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und im Backring abkühlen lassen. Anschließend den Ring entfernen.

3 Schokocreme & Dekoration

Die Schokolade schmelzen und mit dem Quark verrühren. Auf den Kuchen streichen und die Heidelbeeren und die Kakaonibs auf der Oberfläche verteilen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

