



koch art.ch

Kochkurse / Partyraum • Kochkurse ab 8 – 20 Personen

Zutaten für 8 Personen

50 g	weiche Butter
250 g	Bananen (geschält und eingefroren, gefroren raspeln)
250 g.	Zucker
200 g	Sauerrahm
2 Stk	Eier
400 g	Weissmehl
10 g	Backpulver
50 g	Kokosraspel

Zubereitung:

Die weiche Kochbutter zusammen mit dem Zucker schaumig aufschlagen.
 Die Eier, den Sauerrahm und die geraspelte Banane langsam nach und nach dem Butter-Zuckergemisch beigeben.
 Mehl und Backpulver zusammen mischen (wenn möglich absieben) und nach den Eiern, langsam dazu geben.
 Zum Schluss von Hand noch die Kokosraspel unterheben.
 Mit einem Löffel oder Pressierbeutel in die Formen geben, je nach Form ca. 2/3 gefüllt.
 Bei ca. 170° C ca. 30 Minuten backen (für Cupcakes ca. 16 Min.).

Tipp:

Die Formen vorher einfetten mit Öl oder Butter.
 Nach dem Backen, wenn die Cup Cake etwas ausgekühlt sind, in geschmolzener Schokolade (Fettglasur) die Spitzen eintauchen und beliebig garnieren.

Bananabread!

Essen im Bankettsaal für 30 Personen oder im paradiesischen Garten direkt an der Aare
 oder eine Bootsfahrt mit dem Oltimeer Spiboot. Reservation unter: 079 683 24 37