

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Mangokuchen**



(c) 123rf

**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp**

Zubereitung

- Springform mit etwas Butter ausbuttern
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze aufheizen
- Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein entfernen und in Würfel schneiden
- Bananen schälen und in Stücke schneiden
- Eier zusammen mit dem Bananenstücke pürieren
- Butter mit einem Mixer mixen bis sie Spitzen bildet, Zucker und eine Prise Salz begeben
- Bananenpüree schrittweise dazugeben und unterrühren
- Weizen- und Vollkornmehl, Backpulver und Kokosraspel miteinander vermischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren
- Mangowürfel vorsichtig unter den Teig mischen und in die vorbereitete Springform abfüllen
- Im Backofen ca. 45 Minuten backen
- Den Kuchen nach dem Backen aus der Form lösen und fertig auskühlen lassen

Zutaten

150 g	<i>Mango-Fruchtfleisch</i>
300 g	<i>Bananen-Fruchtfleisch</i>
3	<i>Eier</i>
100 g	<i>Butter</i>
120 g	<i>Zucker</i>
270 g	<i>Mehl</i>
50 g	<i>Vollkornmehl</i>
2 TL	<i>Backpulver</i>
30 g	<i>Kokosraspel</i>
etwas	<i>Butter</i>
Salz	