

Exotischer Preiselbeerkuchen

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig:

1 Biskuitboden

Für den Belag:

1 ½ kg Bananen

1 Glas (400 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“ oder 2 Gläser (je 220 g) Odenwald Bio-Genuss Wild-Preiselbeeren, benötigt werden 400 g

2 Limetten

2 Eiweiß (M)

50 g Zucker

120 g Kokosraspel

Zubereitung:

Limetten auspressen und Saft in eine Schüssel geben. Bananen schälen, in 3 cm lange Abschnitte teilen und im Saft wälzen. Die Bananenstücke aufrecht nebeneinander auf den Biskuitboden stellen.

Odenwald Wild-Preiselbeeren mit dem verbliebenem Limettensaft aus der Schüssel mischen und zwischen die Bananen streichen.

Kokosraspel in einer Pfanne etwas anrösten. Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und die Kokosraspel unterheben. Masse über die Bananen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten bei 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) hellbraun überbacken.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + ca. 10 Minuten Backzeit



Guten Appetit!