Artikel vom 02.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 04:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kiwibeeren-kuchen

Kiwibeeren-Kuchen



Foto: BVEO/ArianeBille

Zutaten (für 1 Kuchen):
300 g Weizenmehl,
120 g Kokosflocken,
125 g Rohrzucker,
3 TL Backpulver,
1 P Vanillezucker,
1 Prise Meersalz,
320 ml Kokosmilch,
100 g Margarine,
Schale von ½ Bio-Zitrone.
Topping:
180 g Kiwibeeren,
½ TL Agar-Agar,
1 TL Matcha-Pulver,
40 bis 50 ml Wasser,
1 EL Rohrohrzucker,
1 Handvoll Johannisbeeren,
1 EL Kokosflocken.

Zubereitung:

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine runde Form (Ø 20 cm) einfetten. In einer großen Schüssel Mehl, Kokosflocken, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz vermischen. Kokosmilch und Margarine dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Form geben und glattstreichen. Kuchen auf mittlerer Schiene etwa 50 Minuten goldbraun backen (Stäbchentest). Inzwischen Kiwibeeren waschen, abtropfen lassen und 7 Kiwibeeren beiseitelegen. Die restlichen Kiwibeeren mit einem Pürierstab fein mixen. Agar-Agar und Matcha-Pulver in 3 EL Wasser auflösen und dann mit dem Kiwibeeren-Püree, dem restlichen Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und 2 Minuten unter Rühren köcheln. Abkühlen lassen und dann langsam auf dem Kuchen verteilen. Restliche Kiwibeeren halbieren und mit den Johannisbeeren auf dem Kuchen verteilen. Zum Schluss mit 1 EL Kokosflocken bestreuen und genießen.

BVEO