



Menge 1 Springform (26 cm Ø)



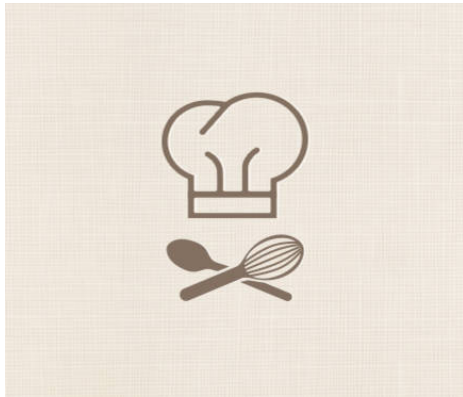
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

KIWIKUCHEN

Schnell gemachter Rührteig mit exotischer Note!



Zubereitung

1. Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Eier zufügen und kräftig schlagen. Bio-Limette heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Saft auspressen.
2. Mehl mit Backpulver mischen, darübersieben, die Milch, Limettensaft und -schale zufügen und alles gut verrühren.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und Teig damit belegen.
4. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 30-35 Minuten backen.

Zutaten

| | |
|------------|-------------------------|
| 80 g | Butter |
| 150 g | Diamant Feinster Zucker |
| 1 Päckchen | Vanillezucker |
| 3 | Eier |
| 1 | Bio-Limette |
| 200 g | Mehl |
| 1 Päckchen | Backpulver |
| 150 ml | Milch |
| 5 | Kiwis |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.