

Erfrischender Kiwikuchen

Zutaten

Für den Teig:

6 St.Eier

300 gPuderzucker

150 mlÖl

150 mlMilch

300 gMehl

1 Pck.Backpulver

Für die Creme:

2 BecherSchlagsahne

2 Pck.Vanillezucker

3 Bechersaure Sahne/Schmand

6 ELPuderzucker

4-5 St.Kiwis

Für den Guss:

500 mlWasser

1 TüteInstant Getränkepulver mit Kiwi-Geschmack

1 Pck.Puddingpulver



Zubereitung

Für den Teig Eier und Zucker schlagen. Portionsweise Öl, Milch und das mit Backpulver vermischte und durchgeseiebte Mehl beimengen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und goldbraun backen. Bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Auskühlen lassen, auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen und das Backpapier abziehen. Den Kuchen umgedreht zurück auf das Backblech legen.

Für die Creme Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Dann mit saurer Sahne und Puderzucker verrühren. Die Sahnecreme gut rühren und danach auf dem Kuchen verstreichen.

Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Diese auf die Sahnecremeschicht legen. Den Kuchen kalt stellen.

Für den Guss Getränkepulver in 300 ml Wasser anrühren und erwärmen. Anschließend das in 200 ml Wasser angerührte

Puddingpulver dazugeben. Unter ständigem Rühren so lange kochen, bis es dick wird. Den warmen Guss auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen kalt stellen und 12 Stunden ruhen lassen. Danach in gleichgroße Stücke schneiden.