

# Kiwi-Kastenkuchen mit Limette

## Für eine Kastenform

75 g getrock. Ananas, gehackt	1 Bio-Limette	4 Kiwi
350 g Weizenmehl, 405	2 TL Backpulver	1 TL Natron
$\frac{1}{2}$ TL Salz	175 g Zucker	100 ml Pflanzenöl
4 Eier (Gr. M)	100 ml Haferdrink	80 g Puderzucker
<b>zusätzlich:</b> weiche Butter	Backpapier	

Die getrocknete Ananas klein hacken.

Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und zunächst die Schale fein abreiben.

Für das Kiwi-Püree, die Frucht halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausholen, dann fein pürieren, 250 g Kiwi-Püree abwiegen.

Das Püree mit der Limettenschale vermengen Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen.

Eine Kastenform leicht einbuttern und mit Backpapier auslegen.

In einer großen Schüssel Mehl mit Backpulver, Natron, Salz und getrockneten Ananasstücken vermengen.

Mit einem Schneebesen den Zucker mit dem Pflanzenöl aufschlagen, gefolgt von den Eiern. Den Hafer- bzw. Mandeldrink darunter rühren.

Mit einem Holzlöffel oder Teigschaber die Mehlmischung unter die Eier-Zucker-Mischung rühren, bis der Teig gerade zusammenkommt.

Den Teig in der Backform verteilen und 55 bis 60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen (mit dem Stäbchentest prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist). Dann aus dem Ofen nehmen.

Den gebackenen Kuchen 5 Minuten in der Backform lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter und vollständig abkühlen lassen.

Für die Glasur von der Limette (von der zuvor die Schale abgerieben wurde) ca. 2-3 TL Saft auspressen. Puderzucker und Limettensaft in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder einem Esslöffel zu einem Guss verrühren. Es empfiehlt sich zunächst etwas weniger Saft zum Puderzucker zu geben und dann so viel Saft dazugeben, bis die gewünschten Konsistenz für die Glasur erreicht ist.

Die Glasur auf den abgekühlten Kuchen auftragen und genießen.

Cynthia Barcomi am 12. April 2024