

Butter - Kuchen mit Kiwis

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gebäck, Früchte, Blechkuchen

Zutaten für: 10 Portionen

FUER 10 STUECKE

| | | |
|-----|-------|-------------------------------|
| 200 | Gramm | Mehl (und Mehl zum Ausrollen) |
| 2 | Teel. | Backpulver |
| 2 | Essl. | Zucker |
| 50 | Gramm | Butter |
| 1 | | Ei |
| 3-4 | Essl. | Milch |
| 3 | | Kiwis (ca. 300 g) |

FUER DIE GLASUR

| | | |
|-------|-------|----------------------------------|
| 75 | Gramm | Butter |
| 50 | Gramm | Zucker |
| 50 | | Haselnuss- oder Mandelblaettchen |
| 1 1/2 | Essl. | Mehl |
| 1 1/2 | Essl. | Milch |

Anleitung:

Fuer den Teig das Mehl in einer Schuessel mit dem Backpulver Und dem Zucker mischen. Die Butter wuerfeln, mit dem Ei und 3 El. Milch dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig auf der leicht Bemehlten Arbeitsflaeche zu einem etw. 25 cm grossen Kreis Ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech heben. Die Kiwis schaelen, in Scheiben schneiden und auf den Tortenboden legen, leicht in den Teig druecken. Den Kuchen auf Der unteren Schiene in den Ofen stellen und etwa 10 min. Backen. Inzwischen die Zutaten fuer die Glasur in einen Kleinen Topf geben, unter staendigem Ruehren einmal aufkochen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, den Butterguss darueber verteilen. Die Ofenhitze auf 200 Grad reduzieren, den Kuchen Noch etwa 10 min. backen. Den Kuchen kann man im ganzen oder stueckweise einfrieren. Haltbarkeit etwa 2 Monate.

Vorbereitungszeit ca. 20 min. Pro Stueck etwa 260 kcal.