



Kiwi-Kranz-Kuchen (Ø 26 cm)

Ein fruchtiger Kuchen mit Buttercreme für die Kaffeetafel

etwa 20 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

350 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
70 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
170 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
200 g weiche Butter oder Margarine
5 Eier (Größe M)
200 ml Buttermilch

Füllung:

7 Kiwis
100 g brauner Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
4 EL Zitronensaft
1 EL Wasser
100 g Puderzucker
200 g weiche Butter

Zum Verzieren:

3 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser
Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Springform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Gustin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Kuchen erkalten lassen.

3 Kuchen einmal waagrecht durchschneiden.

4 Füllung:

Kiwis schälen und in kleine Würfel schneiden. Kiwiwürfel mit Zucker in einem Topf mischen, etwa 10 Min. zum Saftziehen stehen lassen und anschließend zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Min. dünsten. Finesse hinzufügen. Gustin mit Zitronensaft und Wasser anrühren. Angerührtes Gustin unter Rühren in die vom Herd genommene Kiwimasse geben und unter Rühren etwa 1 Min. kochen. Kiwimasse abkühlen lassen. Puderzucker sieben und mit der weichen Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Kiwimasse nach und nach unterrühren.

5 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, die Kiwi-Butter-Creme darauf verteilen, den oberen Boden darauflegen, leicht andrücken.

6 Verzieren:

Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einem Topf mit Wasser etwas einkochen lassen. Den oberen Boden mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen und mit Pistazien bestreuen.