






Kiwi-Welle

Ein fruchtiger Kuchen mit Kiwis und einer Pudding-Füllung für die Kaffeetafel.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich   bis 120 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backrahmen

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
5 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Grün
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
80 g Zucker
800 ml Milch

Belag:

7 Kiwis
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 EL Zucker
125 ml Weißwein
125 ml Wasser

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und einen Backrahmen (30 x 25 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Zucker gemischten Vanillin-Zucker und Back- & Speisefarbe unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in den Backrahmen einfüllen, evtl. glatt streichen und sofort backen.

Backzeit: etwa 20 Min.

3 Backrahmen lösen und entfernen, Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



4 Füllung zubereiten:

Beide Päckchen Puddingpulver zusammen nach Packungsanleitung zubereiten, aber insgesamt nur **mit 800 ml Milch**. Die Oberfläche des heißen Puddings direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier vom Biskuit abziehen. Biskuit auf eine Platte legen und gesäuberten Backrahmen darumstellen. Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) nochmals gut durchrühren und auf den Biskuitboden streichen.

5 Belag zubereiten:

Kiwis schälen, in dünne Scheiben schneiden, dachziegelartig auf der Puddingmasse verteilen. Tortenguss mit Zucker, Weißwein und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und vorsichtig über die Früchte verteilen. Guss fest werden lassen und 1-2 Std. kalt stellen. Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Boden kann man gut vorbereiten und einfrieren.

