



Köstlicher veganer Kiwi-Kuchen

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 30 minutes
Total time: 50 minutes

👤 Portions: 8

Zutaten für einen Kiwi-Kuchen (8 Portionen, Kastenform von 21-27 cm Länge)

- 4 Kiwis
- 2 EL Zitronensaft
- 35g Chiasamen (3 große EL)
- 250 g Dinkelmehl
- 50 g Kokosraspel
- Eine Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 60 g Margarine
- 100 g Rohrohrzucker
- 1 TL gemahlene Vanille oder 1 TL Vanille Extrakt
- Optional für eine schöne grüne Färbung: 2 TL Matcha
- Optional: 1 EL Mohn

Zubereitung (2 Stunden Quellzeit + 20 Minuten Arbeitszeit + 30-35 Minuten Backzeit)

1. 4 Kiwis schälen und mit 2 EL Zitronensaft im Mixer pürieren.
2. Chiasamen in das Kiwipüree einrühren und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden quellen lassen. Zwischendurch das stockende Püree einmal durchrühren. Die Chiasamen sollten schön aufquellen und das Kiwipüree zu einer geleeartigen Masse andicken.
3. Eine Kastenbackform mit etwas Margarine einfetten und mit Mehl bestäuben. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
4. 280 g Dinkelmehl in eine Schüssel sieben und mit 50 g Kokosraspeln, einer großen Prise Salz sowie 1 gehäuften TL Backpulver und 1 TL Natron locker vermengen.
5. 60 g Margarine in einem Topf schmelzen lassen und 100 g Rohrohrzucker sowie die Vanille darin einrühren, bis es leicht schaumig wird bzw. die Zutaten sehr gut vermischt werden (anders als klassischer Haushaltszucker schäumt Rohrohrzucker beim Verrühren nicht so stark).
6. Das Kiwigelee mit einem Löffel in die Mehlmischung rühren und direkt danach die geschmolzene Margarine-Zuckermischung unterrühren. Dann den Teig solange mit einem Löffel kräftig durchrühren, bis die Zutaten gleichmäßig vermischt sind.
7. Abschließend für eine schöne Färbung optional 2 TL Matcha einrühren (färbt den Teig zusätzlich kräftig grün) und 1 EL Mohn unterheben. Beides kann aber auch entfallen.
8. Den Teig in die vorbereitete Backform streichen
9. Den Kiwikuchen bei 180 Grad Umluft 30-35 Minuten backen. Rund 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Kuchen mit einem Backpapier abdecken, damit die Oberfläche nicht zu stark bräunt.
10. Kuchen nach der Backzeit (Stäbchentest) bei leicht geöffneter Ofentüre abgedeckt nochmals rund 10 Minuten in der Restwärme nachziehen lassen.
11. Kuchen vor dem Anschneiden mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Viel Vergnügen beim köstlichen Kiwi-Kuchengenuss!

Tipp: Am besten ist die Konsistenz des Kuchens, wenn er eine Nacht im Kühlschrank komplett ruhen konnte.