

Fruchtiges Kiwi-Kokos-Brot mit Pekannüssen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

190 g Weizenmehl + 1 EL zum Bestäuben der Form
 150 g Vollkornmehl
 1 Teelöffel Backpulver
 90 g Brauner Zucker
 50 g Kokosraspeln
 50 g Pekannüsse
 3 Kiwis
 1 Ei
 120 ml Kokosmilch
 2 Esslöffel Pflanzenöl + 1 EL zum Einfetten der Form
 1/2 Teelöffel Salz

Besonderes Zubehör

Kastenform
 Stabmixer

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Kastenform einfetten und mit Mehl bestäuben.

- 2 -

Pekannüsse grob hacken. In einer Schüssel Weizen- und Vollkornmehl mit Backpulver, Kokosraspeln und Nüssen mischen. Schüssel beiseitestellen.

- 3 -

Kiwis schälen. Eine Frucht beiseitelegen, die anderen beiden grob zerkleinern und mit einem Stabmixer pürieren. Ei verquirlen und mit Fruchtピューree, Kokosmilch und Öl verrühren. Mehl-Nuss-Mischung nach und nach mit Kiwi-Ei-Masse vermengen, sodass ein glatter Teig entsteht.

- 4 -

Teig in Kastenform füllen. Übrige Kiwi in Scheiben schneiden und auf der Teigoberfläche auslegen. Kuchen im heißen Ofen 45-50 Minuten backen.

Wie Kiwi und Brot zusammenpassen? Na ganz wunderbar, wie diese gebackene Köstlichkeit beweist. Ob morgens auf dem Frühstückstisch oder am Nachmittag als Kuchen zum Kaffee - das süße Brot mit reichlich Kiwi-Püree, exotischer Kokosnuss und knusprigen Pekannüssen im Teig überzeugt einfach immer.