



Fruchtiger Kiwi-Kuchen

Zutaten

2 Kiwi
60g Butter
60g Staubzucker
30g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 Ei
1 TL Rum
2 EL Brösel
etwas brauner Zucker

Zubereitung

Als erstes schmilzt du die Butter im Micro-Chef bei 600W ca. 1 Minute lang und leerst diese anschließend in eine Rührschüssel. Den Micro-Chef bitte nicht auswischen, die restliche Butter brauchen wir noch im Micro-Chef.

Nun kommen zur Butter noch der Staubzucker, Mehl, Backpulver, das Ei und der Rum in die Rührschüssel. Verrühre den Teig nun mit einer Teigspachtel zu einer glatten, klumpchenfreien Masse.

Jetzt kommen die Kiwi an die Reihe. Schäle diese und schneide sie in dünne Scheiben. Diese legst du dann am Boden von der Mitte aus zum Rand. Über die Kiwi kommt noch eine Prise braunen Zucker. Falls nötig, den Rand des Micro-Chef noch etwas einfetten und mit Brösel ausstreuen, dass der Teig nicht am Rand festklebt.

Nun kannst du die Teigmasse auf die Kiwi geben und den Kuchen bei 600W ca. 7 Minuten in der Mikrowelle backen.

Tipp

Zum Herausstürzen einen kleinen Deckel auf den Kiwi-Kuchen legen, festhalten und dann den Micro-Chef umdrehen.

Weitere Micro-Chef
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-micro-chef-
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-micro-chef-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

[@martins_web_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)