



Kiwi-Kuchen mit dem Tupperware Micro-Chef

Zutaten

2 Kiwi
60g weiche Butter
1 Ei
60g Mehl
60g Staubzucker
1/2 Pkg Backpulver
2EL Sauerrahm
etwas Butter für den Micro-Chef
2EL Brösel zum Ausstreuen

Zubereitung

Den Dotter trennst du gleich am Anfang vom Eiklar und schlägst dieses mit einem Mixer zu festem Eischnee.

Die weiche Butter rührst du dann mit dem Staubzucker und dem Dotter zu einem gleichmäßigen Teig. Nun kommt das Mehl und das Backpulver in den Teig. Am besten siebst du diese Zutaten auf den Teig, dann gibt es später keine Klümpchen.

Jetzt hebst du die beiden Esslöffel Sauerrahm unter den Teig und lässt diesen etwas rasten. In der Zwischenzeit kannst du die beiden Kiwi schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Micro-Chef befettest du dann mit etwas Butter, legst ihn mit Kiwi-Scheiben aus und bestreust den Rand dann mit Brösel. So wie ich unten am Bild.

Weiter geht es mit dem Teig und dem Eischnee. Dass dieser den Teig schön fluffig hält, rührst du den Eischnee mit einer Teigspachtel in den Teig. Mit dem Mixer geht zwar auch aber dann auf langsamster Stufe. Du willst sicher nicht dass der Teig zu fest wird oder?

Ist dies erledigt, füllst du den Teig in den Micro-Chef. Der Kiwi-Kuchen wird in der Mikrowelle ohne Deckel 6 Minuten bei 600 Watt gebacken.

Auskühlen lassen auf einen Teller stürzen und genießen.

Tipp

Ich nehme immer einen kleinen Deckel, drücke diesen auf den Teigboden, um den Kuchen unbeschadet aus dem Micro-Chef zu stürzen.

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

Facebook:

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

Pinterest:

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