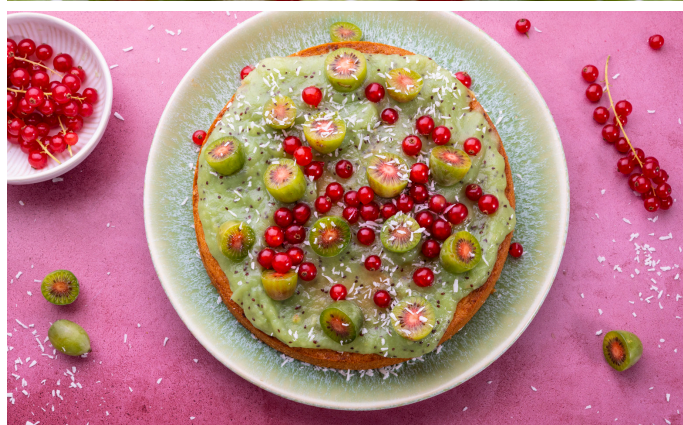
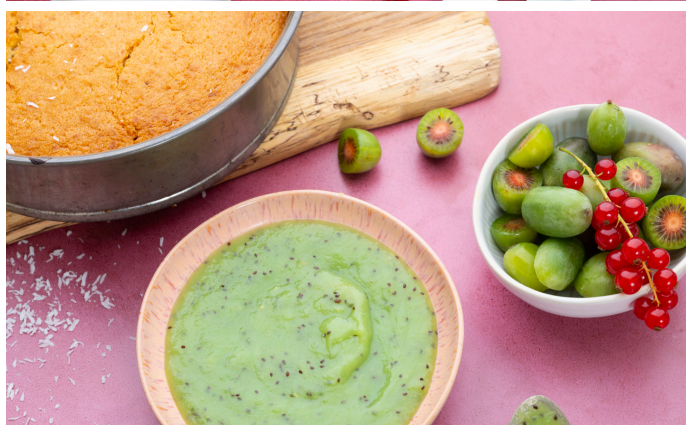


# Ein erfrischend exotisches Kuchenrezept! Kiwibeeren-Kuchen (vegan)

🌱 vegan ⌚ Zubereitung: 20 Min. / Backzeit: etwa 50 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine runde Form (20 cm Durchmesser) einfetten.
- In einer großen Schüssel Mehl, Kokosflocken, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz vermischen. Kokosmilch und Margarine dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
- Teig in die Form geben und glattstreichen.
- Kuchen auf mittlerer Schiene etwa 50 Min. goldbraun backen (Stäbchentest).
- Inzwischen das Kiwibeeren-Topping zubereiten: Kiwibeeren waschen, abtropfen lassen und 7 Kiwibeeren beiseitelegen. Die restlichen Kiwibeeren mit einem Pürierstab fein mixen. Agar-Agar und Matcha-Pulver in 3 EL Wasser auflösen und dann mit dem Kiwibeeren-Püree, dem restlichen Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und 2 Min. unter Rühren köcheln. Abkühlen lassen und dann langsam auf dem Kuchen verteilen.
- Restliche Kiwibeeren halbieren und mit den Johannisbeeren auf dem Kuchen verteilen. Zum Schluss mit 1 EL Kokosflocken bestreuen und genießen.

## Zutaten 1 Kuchen

- 300 g Weizenmehl
- 120 g Kokosflocken
- 125 g Rohrzucker
- 3 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Meersalz
- 320 ml Kokosmilch
- 100 g Margarine
- Schale ½ Zitrone

## Zutaten Kiwibeeren-Topping

- 180 g Kiwibeeren
- ½ TL Agar-Agar
- 1 TL Matcha-Pulver
- 40-50 ml Wasser
- 1 EL Rohrohrzucker
- 1 Handvoll Johannisbeeren
- 1 EL Kokosflocken