

# GREEN-KIWI- BANANEN-KUCHEN MIT ZITRONENNOTE



# GREEN-KIWI- BANANEN-KUCHEN MIT ZITRONENNOTE

## Zutaten für 1 Kuchen:

3 Zespri™ Green Kiwis  
150 g Dinkelmehl  
2 Eier + 2 Eiweiß  
40 g Chiasamen (optional)  
2 TL Backpulver  
50 g brauner Zucker  
150 g Banane  
Schale von 1 Zitrone  
Saft von 1/2 Zitrone  
150 ml Sojamilch  
40 ml mildes Olivenöl  
3 g Salz  
1 EL Puderzucker (optional)

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver, Zucker, den Chiasamen (falls gewünscht) und einer Prise Salz in eine Schüssel geben. In einer anderen Schüssel Banane, Sojamilch, Öl, Zitronensaft und Zitronenschale pürieren.
2. Vier Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen, zwei Eigelb dazugeben und vorsichtig verrühren.
3. Die Bananenmischung und das geschlagene Eiweiß mit den Eigelb in eine Schüssel geben. Die Mehlmischung hinzufügen und vorsichtig unterheben.
4. Die Masse in eine Tortenform mit 24 cm Durchmesser füllen und 35 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit den geschälten und in Scheiben geschnittenen Kiwis belegen.
5. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Falls gewünscht, mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungsdauer: 60 Min.

Nährwerte pro Portion (10 Portionen):

Energie 188 kcal / Kohlenhydrate 22 g / Fett 7 g / Protein 6 g

[WWW.ZESPRI.COM](http://WWW.ZESPRI.COM)