



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Kiwikuchen

Kivili Pasta



1 Kuchenboden
2 Kiwi
½ Glas Milch
Für die Kremfüllung:
1 Glas Milch
½ Glas Zucker
2 EL Mehl
1 Pg Vanillezucker
1 Ei
Kreme für die Oberfläche:
½ Becher Schlagsahne
½ Sahnesteif
1 Pg Vanillezucker

- # Ein Glas Milch, ½ Glas Zucker, 2 EL Mehl und Ei zu erst im kaltzustand vermischen.
- # Auf mittlerer Hitze unter umrühren köcheln lassen bis man eine festerere Konsistenz wie Puddig erhält.
- # Die Creme vom Herd nehmen und Vanillezucker unterrühren und abkühlen lassen.
- # Den Kuchenboden in zwei teilen, den ersten Teil des Kuchenbodens mit der Milch tränken.
- # Dann die lauwarme Creme eben auf dem getränkten Kuchenboden verteilen.
- # Die Kremeschicht mit dünn geschnittenen Kiwischnitten belegen.
- # Auf die Kiwi den zweiten Kuchenboden legen und mit der Restmilch tränken.
- # Schließlich ½ Glas mit ½ Pg Sahnesteif zu Sahne verarbeiten die Oberfläche und die Seiten damit bedecken.
- # Die Sahneschicht nun mit den restlichen Kiwischnitten belegen.
- # Im Kühlschrank 4-5 Stunden ruhen lassen.

Tipp: Wenn für die Zubereitung der Kremefüllung nicht genügend Zeit vorhanden ist, kann man sie auch mit Sahne füllen.