

heute gibt es...

## Kaki-Kuchen mit Schokotropfen



### **Zutaten: (für 1 Standard Gugelhupfform)**

- 470g Kaki-Fruchtfleisch (ca. 3 mittelgroße Früchte)
- 270g Mehl
- 20g Backpulver
- geriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 175g Zucker
- 4 Eier
- 130ml geschmacksneutrales Öl (z.B. Rapsöl)
- 150g Schokotropfen
- Puderzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
2. Das Fruchtfleisch der Kakis mit einem Stabmixer pürieren.
3. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Zitronenschale mischen.
4. Das pürierte Fruchtfleisch, Eier und Öl hinzugeben und mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine gut verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
5. Anschließend die Schokotropfen mit einem Teigschaber unterrühren.
6. Den Teig in eine gefettete und eingemehlte Backform geben und im vorgeheizten Backofen für ca. 55-60 Minuten backen. Hierbei mit einem Stäbchen überprüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist!
7. Nach dem Backen den Kaki-Kuchen aus dem Ofen nehmen, nach 10 Minuten aus der Form stürzen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



### Tipps:

- Falls ihr mittendrin merken solltet, dass euer Kuchen schon eine gute Farbe hat, die Backzeit aber noch eine Weile dauert, diesen mit Alufolie bedecken und so fertig backen.
- Der Kuchen ist schön saftig und schmeckt auch nach 2 Tagen noch sehr gut.
- Die Früchte sollten unbedingt reif sein, da sie sonst kaum Geschmack haben. Welche Sorte ihr bei diesem Kuchen verwendet ist hierbei jedoch egal.