

Exotischer Früchtekuchen mit Currystreusel

ZUBEREITUNG

Butter mit Vanillezucker und Zitronenpfeffer schaumig rühren, Staubzucker dazugeben, verrühren und Dotter beifügen. Eiklar mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen, vorsichtig unter die Masse heben und zum Schluss das Mehl langsam einrühren. Die Masse auf ein Blech mit Backpapier streichen und im Rohr bei 180 °C ca. 35 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen, mit den exotischen Früchten belegen und nach Geschmack mit weißem Rum beträufeln. Für die Currystreusel alle Zutaten vermischen, so lange kneten bis kleine Klumpen entstehen und diese dann auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 200 °C ca. 6 Minuten backen. Dies dann überkühlen lassen, die Streusel über die Früchte verteilen und eventuell anzuckern, Kuchen in Stücke schneiden und beliebig garnieren.



ZUTATEN

300 g exotische Früchte
(z.B.: Kiwi, Papaya, Mango,
usw.)

250 g weiche Butter

250 g glattes Mehl

150 g Staubzucker

100 g Kristallzucker

5 Dotter

5 Eiklar

1 Pkg. Bourbon-
Vanillezucker

1 Prise Zitronenpfeffer
(alternativ: schwarzer
Pfeffer)

4 cl weißer Rum

100 g glattes Mehl

50 g weiche Butter

25 g Staubzucker

etwas frisch gemahlener
Curry oder mildes
Currypulver