



Kiwi mit WOW

Esthers und Festus' Kiwi am Stiel

Zutaten nach Belieben:

- 6 Kiwis
- 200 g Schokolade
(z.B. Zartbitter, Vollmilch etc.)
- Zuckerstreusel oder Zuckerperlen
- Kokosflocken



Und so geht's:

Für die Kiwi am Stiel Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Mit einem Keksausstecher die Scheiben in die gewünschte Form bringen. Dann einen Holzstab in die Kiwi stecken. Die Kiwi am Stiel nach Lust und Laune mit Schokolade, Zuckerstreusel und Kokosflocken verzieren und trocknen lassen.

Esthers und Festus' Tipp:

Achtet darauf, dass die Keksausstecher nicht zu klein sind, damit die Kiwis gut auf den Holzstab passen!

Adrians und Vanessas Kiwi-Creme-Tartelettes

Grundzutaten für die Tartelettes:

- 200 g Butterkekse
- 2 EL geschmolzene Butter
- 2 EL Zucker
- etwas Butter zum Ausfetten



Grundzutaten für die Creme:

- 4 Kiwis
- 115 g Kristallzucker
- 1 ½ EL Zitronensaft
- 3 Eier
- 3 Eigelb
- 6 EL Butter
- 1 Handvoll Beeren (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren)
- etwas Knuspermüsli

Und so geht's:

Für den Tartelette-Boden den Backofen auf 180°C vorheizen. Butterkekse, geschmolzene Butter und Zucker mixen, bis alle Zutaten gut vermengt sind. Die Tartelette-Formen ausfetten, mit dem Teig befüllen und für 4-5 Minuten backen.

Für die Creme Kiwis schälen und mixen. Das Kiwipüree mit einem Löffel durch das Sieb drücken, um die Kerne zu entfernen. Butter, Eigelb und Eier in die Schüssel hinzugeben und alles vermischen. Die Masse in einen Kochtopf füllen und unter ständigem Rühren 10-15 Minuten köcheln lassen.

Dann die Creme auf die Tartelette-Böden geben und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Zuletzt die Kiwi-Tartelettes mit Beeren und Müsli verfeinern.

Adrians und Vanessas Tipp: Am schnellsten entfernt ihr die Kerne aus dem Kiwipüree, indem ihr sie mit dem Löffel durch ein Sieb streicht.

Julians und Hannahs Kiwi-Gugelhupf

Grundzutaten:

- 1 Kiwi
- 100 g Dinkelmehl
- 80 g weiche Butter
- 70 g Staubzucker
- 2 Eier
- 60 g Zartbitterschokolade
- 1 Orange
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz



Und so geht's:

Für den Gugelhupf den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kiwi schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Dann die Orangenschale fein abreiben. Butter, Mehl, Orangenabrieb, Vanillemark, Zucker, Eier und Salz in einer Schüssel mixen, bis die Masse cremig ist. Danach die Kiwi hinzugeben. Die Backformen ausfetten und mit dem Teig befüllen. Den Gugelhupf 20-25 Minuten backen. Währenddessen die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Den Gugelhupf aus dem Backrohr nehmen und mit Schokoladesauce anrichten.

Julians und Hannahs Tipp:

Mit einem Löffel lässt sich der Teig am besten in die Backformen füllen.

Alex' Kiwi-Bowl

Grundzutaten (2 Portionen):

- 3 gefrorene Bananen
- 3 Handvoll frischer Babyspinat
- 4 Kiwis
- 4-5 frische Minzblätter
- 2 EL Chiasamen
- 1 Handvoll Kokosflocken
- 1 Handvoll Müsli
- etwas Kokoswasser



Und so geht's:

Für die Kiwi-Bowl Kiwis schälen und in die Hälfte schneiden. Bananen ebenfalls zerkleinern. Babyspinat, Kiwis und Bananen mit Kokoswasser mixen, bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Die Kiwi-Masse in Schüsseln füllen. Nach Belieben mit Chiasamen, Kokosflocken und Müsli verfeinern.

Alex' Tipp:

Braune Bananen könnt ihr einfrieren und für die Kiwi-Bowl verwenden.