

# KI-BA-UFO-TORTE

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

### ZUM VORBEREITEN:

350 g gut abgetropfte Sauerkirschen  
(aus dem Glas oder  
TK-Sauerkirschen)  
1 Bio-Zitrone (unbehandelt,  
ungewachst)

### FÜR DEN TEIG:

125 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
1 Prise Salz  
80 g Zucker  
3 Eier (Größe M)  
175 g reifes Bananen-Fruchtfleisch  
150 g Weizenmehl  
2 ½ gestr. TL Backpulver

### FÜR DEN GUSS UND ZUM VERZIEREN:

etwa 200 g Puderzucker  
etwa 4 EL Zitronensaft  
etwa 50 g Brausepulver-Ufos  
(Oblaten-Ufos)

### PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 10 g, Kh: 44 g, kcal: 287

### VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten, ohne Auftau- und  
Abkühlzeit

### BACKZEIT:

40–45 Minuten

**1.** Zum Vorbereiten TK-Sauerkirschen auf mehreren Lagen Küchenpapier auftauen bzw. in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

**2.** Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

**3.** Für den Teig Butter oder Margarine und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Zucker und Zitronenschale hinzugeben und so lange weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

**4.** Bananen-Fruchtfleisch mit dem Zitronensaft pürieren. Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit dem Bananen-Fruchtfleisch kurz unter die Butter-Eier-Masse rühren. Die Kirschen unterheben.

**5.** Den Teig in einer Springform (Ø 22–24 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Ki-Ba-Ufo-Torte **40–45 Minuten backen.**

**6.** Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Torte in der Form erkalten lassen.

**7.** Für den Guss Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht.

**8.** Die Torte aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Die Torte von der Mitte aus mit dem Guss vollständig überziehen. Sofort die Oblaten-Ufos dicht an dicht in den noch feuchten Guss setzen und die Torte damit vollständig belegen. Guss trocknen lassen.

### TIPPS:

Durch die Brause-Ufos lässt sich der Kuchen nicht so einfach in klassische Stücke schneiden. Deshalb den Kuchen unkonventionell in Stückchen schneiden, die sich gut in die Hand nehmen lassen.

Statt Zitronensaft kann auch die Kirschflüssigkeit aus dem Glas zum Anrühren des Gusses verwendet werden.

