



Κέικ κουμκουάτ

20'

Χρόνος
Εκτέλεσης

45'

Χρόνος
Ψησίματος

10-12

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

- 250 γρ. [γλυκό του κουταλιού κουμκουάτ](#), σουρωμένο από το σιρόπι του
- 3 αβγά, μεσαία
- 200 γρ. ζάχαρη μαύρη μαλακή
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 250 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., + έξτρα, για το αλεύρωμα της φόρμας
- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- 50 γρ. φιστίκια Αιγίνης, ψιλοκομμένα
- 100 γρ. βούτυρο, λιωμένο + έξτρα, για το βουτύρωμα της φόρμας
- 100 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

Για το σερβίρισμα

- 100 γρ. [γλυκό του κουταλιού κουμκουάτ](#)

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Κόβουμε τα κουμκουάτ στη μέση και αφαιρούμε τα κουκούτσια τους.
- Βάζουμε τα κουμκουάτ στο μηχάνημα με τα μαχαίρια και τα χτυπάμε μέχρι να διαλυθούν και να γίνουν πολτός.
- Στον κάδο του μίξερ με το σύρμα χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη και το εκχύλισμα βανίλιας σε δυνατή ταχύτητα για 3-4 λεπτά μέχρι να αφρατέψουν.
- Σε ένα [μπολ](#) ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και τα φιστίκια με ένα κουτάλι.
- Προσθέτουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και τα φιστίκια σιγά σιγά στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Προσθέτουμε τον πολτό από τα κουμκουάτ και χτυπάμε για 1-2 λεπτά ακόμα.
- Ρίχνουμε το βούτυρο, το γιαούρτι στον κάδο του μίξερ, και χτυπάμε καλά για 2-3 λεπτά.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια [φόρμα 35x10 εκ.](#) και μεταφέρουμε το μείγμα.
- Ψήνουμε για 40-45 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε το κέικ να κρυώσει εντελώς πάνω σε μια [σχάρα](#).
- Ξεφορμάρουμε το κέικ και το σερβίρουμε από πάνω με [γλυκό του κουταλιού κουμκουάτ](#).

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

353 Θερμίδες (kcal)	13.0 Λιπαρά (γρ.)	6.6 Κορ.Λίπη (γρ.)	52.0 Υδατ/κες (γρ.)
18%	19%	33%	20%
36.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.5 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.4 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.29 Αλάτι (γρ.)
40%	11%	10%	5%