

## Rezept

# Limettenkuchen mit Seidentofu

Ein Rezept von Limettenkuchen mit Seidentofu, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Seidentofu (aus dem Bio- oder Asienladen)	<b>2 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>1</b> Bio-Limette	<b>50 g</b> kandierter Ingwer
<b>300 g</b> Dinkelmehl (Type 630)	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>1 Prise</b> Salz	<b>100 ml</b> Rapsöl
<b>150 g</b> (Roh-)Rohrzucker	<b>2 M</b> Eier
<b>1</b> Bio-Limette	<b>100 g</b> Puderzucker
Öl und Mehl für die Form	Zestenreißer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (25 cm Länge) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl einstäuben. Für den Teig den Tofu und den Vanillezucker in eine hohe Schüssel geben. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides zu dem Tofu geben und alles mit einem Pürierstab kurz durchmischen. Den Ingwer in kleine Würfel schneiden und unter die Tofumasse rühren.
2. Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Öl, Rohrzucker und Eier mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen. Tofumix kurz untermengen, dann die Mehlmischung nach und nach unterrühren.
3. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (unten, Umluft 160°) 50-60 Min. backen. Herausnehmen und den Kuchen ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für die Garnitur Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale mit dem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. 2 ½ EL Limettensaft auspressen und mit dem Puderzucker verrühren. Den Guss auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen und mit den Limettenschalenstreifen bestreuen, fest werden lassen.