

Rezept

Kokos-Limetten-Kuchen

Ein Rezept von Kokos-Limetten-Kuchen, am 03.05.2024

Zutaten

2	Bio-Limetten	250 g	weiche Butter
250 g	Rohrzucker	5	zimmerwarme Eier (Größe M)
250 g	Mehl	3 TL	Backpulver
50 g	Kokosraspel		Butter für das Backblech
150 g	Sahne	50 g	Butter
50 g	Rohrzucker	50 g	Kokosraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 tiefes Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein tiefes Backblech einfetten. Für den Rührteig die Limetten heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen. Jeweils ein Ei nach dem anderen ca. 1 Min. unter die Buttermasse schlagen.
2. Mehl und Backpulver mischen. Die Mischung mit Kokosraspel, Limettenschale und -saft kurz unter die Buttermasse rühren. Den Teig auf das Blech geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. vorbacken.
3. Sahne, Butter und Zucker in einen Topf geben, aufkochen und offen ca. 1 Min. kochen lassen. Den Topf beiseitestellen und die Kokosraspel untermischen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen. Die Kokosmasse auf den Teig streichen. Den Kuchen in weiteren 10 Min. goldbraun backen.