

Rezept

Limetten-Kokos-Kuchen

Ein Rezept von Limetten-Kokos-Kuchen, am 30.04.2024

Zutaten

75 g weiche Butter	100 g Zucker
2 Eier (Größe M)	2 EL Kokosraspel
130 g Weizenmehl (Type 1050)	1 TL Backpulver
4 EL Kokosmilch	1 Bio-Limette
100 g Puderzucker	Fett und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Weiche Butter und Zucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. 1 EL Kokosraspel, Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Kokosmilch unterrühren. Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Saft auspressen. Gut die Hälfte der Schale unter den Teig rühren. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Form geben. Im heißen Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 180°) 30-35 Min. backen.
2. Kuchen herausnehmen, kurz ruhen lassen, stürzen und auskühlen lassen. Restliche Limettenschale und 1 EL Kokosraspel vermischen. 1-2 EL Limettensaft und Puderzucker verrühren. Guss über dem Kuchen verteilen und mit Raspelmischung bestreuen. Fest werden lassen.