



Limetten-Kokos-Kuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Bio Limetten | 2 St. |
| Butter | 250 g |
| Brauner Zucker | 175 g |
| Vanillinzucker | 2 TL |
| Salz | |
| Eier | 4 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 300 g |
| Backpulver | 2 TL |
| Kokosnussmilch | 200 ml |
| Puderzucker | 125 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, feine Reibe

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Limetten heiß waschen und jeweils etwa 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel weiche Butter, Rohrzucker, Vanillinzucker und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesenscremig rühren. Eier einzeln gründlich unterschlagen. Die Hälfte der Limettenschale, Mehl und Backpulver mischen und mit Kokosnussmilch kurziterrühren.
2. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform mit Kranzeinsatz (26–28 cm Durchmesser) streichen. Kuchen im Backofen ca. 45 Min. hellbraun backen.
3. Inzwischen beide Limetten auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 1–2 EL Limettensaft verrühren, sodass ein nicht zu flüssiger Guss entsteht.
4. Kuchen aus dem Ofen nehmen und mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen. Mit übrigem Limettensaft tränken und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Formrand ablösen und Kuchen mit dem Zuckerguss besprenkeln, mit übriger Limettenschale bestreuen. Limetten-Kokos-Kuchen abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 300 kcal |
| Kohlenhydrate | 35 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 16 g |