



♡ Kokos- & Limetten- ♡ Kuchen



♡ Zutaten

Für den Teig:

- › 300 g weiche Butter
- › 200 g Zucker
- › 1 Prise Salz
- › 1 TL Vanille Extrakt
- › 6 Eier
- › 150 ml Kokosmilch
- › Abrieb und Saft von 2 Limetten
- › 350 g Mehl
- › 1 P. Backpulver
- › 50 g Speisestärke
- › 100 g Kokosraspel

Für den Guss:

- › 150 g Puderzucker
- › 3 EL Kokosmilch
- › 4 EL Limettensaft
- › 50 Zucker

Für die Deko:

- › 1 Limette
- › 1 EL Kokosraspel



Zuerst den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Gugelhupfform einfetten.

Nun Butter, Zucker, Salz und die Vanille zu einer Creme aufschlagen. Wenn es eine helle Creme geworden ist, die Eier einzeln nacheinander unterrühren.

Jetzt kommt die Kokosmilch, der Limetten-Abrieb und 3-4 EL von dem Limettensaft dazu, alles unterrühren. Den restlichen Limettensaft erstmal zur Seite stellen.

In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Stärke und Kokosraspel gut mischen und dann in kleinen Mengen unter den Teig rühren.

Wenn es ein relativ fester Teig geworden ist, diesen in die Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen ungefähr für 60-70 Minuten bei Ober-/Unterhitze 180°C backen.

Wenn der Kuchen goldig ist und nicht mehr an einem Holzstäbchen klebt, aus dem Ofen nehmen und noch in der Form ca. 15 Minuten stehen lassen, erst danach aus der Form stürzen.

Den Kuchen mit einem Holzspieß einige Male tief einstechen.

In einem kleinem Topf den 2 EL Limettensaft mit 50 g Zucker aufkochen. Den Kuchen mit dem Sirup beträufeln und den Kuchen auskühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker, Kokosmilch und 2 EL Limettensaft verrühren und über den abgekühlten Kuchen geben.

Bevor der Guss getrocknet ist, mit Kokosraspel und Limettenscheiben/Limettenabrieb dekorieren.