

Kokos-Limetten-Kuchen

Saftiger Kokos-Limetten-Kuchen mit Zuckerguss

Heute gibt es endlich mal wieder einen Rührkuchen und zwar einen Kokos-Limetten-Kuchen. Ich hatte einige Limetten die weg mussten und daraus habe ich dann kurzerhand diesen Kuchen gebacken. Limettenkuchen ist richtig lecker und in der Kombination mit Kokos, noch viel besser. Ansonsten gibt es zu diesem Rezept auch gar nicht so viel zu sagen, es ist halt ein einfacher Rührkuchen, der ab er schön frisch und saftig schmeckt.

Für den Kuchen habe ich ganz normales Weizenmehl Type 405 verwendet. Mit anderem Mehl habe ich diesen Kuchen bisher nicht gebacken, daher kann ich nicht sagen, ob das funktioniert. Die Kokosmilch könnt ihr auch gut durch die Light-Variante ersetzen. Bei uns gibt es die nur bei Lidl und der ist nicht gerade um die Ecke. Das Kokosöl kann durch normales sonnenblumen- oder Rapsöl ersetzt werden, oder ihr nehmt stattdessen flüssige Butter. Den fertigen Kuchen habe ich mit Zuckerguss überzogen und mit ein wenig Limettenschalenabrieb bestreut. Das ist aber rein optional.

Fluffiger Rührkuchen mit Kokosraspeln und frischen Limetten

Für den Limettenkuchen zuerst den Backofen auf 160°C Umluft 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Limetten heiß abspülen. Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Eier zusammen mit dem Zucker, dem Kokosöl, Kokosmilch, Limettensaft und Limettenschale, sowie einer Prise Salz in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

Mehl, Backpulver und die Kokosraspeln dazu tun und nochmal alles gut durchrühren. Den Teig in eine beliebige Backform geben und im vorgeheizten Backofen für etwa 50 Minuten backen. Den ausgekühlten Kuchen nach Belieben mit Zuckerguss überziehen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR KUCHEN



Schoko-Haselnuss-Cake Bowl



Bienenstich Cake Bowl



Protein Cheesecake aus dem Backofen



Protein Zebra Cheesecake Bowl



Ameisenkuchen



Bananenbrot mit Chocolate Chips



Kokos-Limetten-Kuchen



Baked Oats mit Keksen

MIKROWELLEN KUCHEN

80 leckere Cake Bowls unter 500 Kalorien



[mehr Infos zum Buch](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Streuselschnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen
