

Sonntagskuchen mit Limetten und Kokos

Fruchtiger Gugelhupf mit Kokosraspeln und Limettenschale und Limettensaft

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

2 unbehandelte Limetten
300 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
6 Eier (Größe M)
350 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
100 g Kokosraspel
80 ml Kokoslikör

Guss:

200 g Puderzucker
4 EL Kokoslikör
etwa 2 EL Limettensaft

1 Vorbereiten:

Limetten heiß waschen und trocken reiben. Die Limettenschale mit einer Küchenreibe abreiben und die Limetten auspressen. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker, Limettenschale und Limettensaft unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kokosraspeln mischen und abwechselnd mit dem Likör in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Gugelhupfform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Die letzten 10 Min. Backzeit den Kuchen mit Backpapier abdecken.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 60 Minuten



Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Guss:

Puderrucker mit Likör und Limettensaft glatt rühren und den Kuchen damit überziehen. Nach Belieben mit Kokoschips und Limettenscheiben garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante den Likör durch Kokosmilch ersetzen.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

