

Kokos-Limetten-Kuchen



Zubereitung

Zutaten Kokos-Limetten-Kuchen

4 Bio-Eier
100 g Rohzucker
3 Bio-Limetten
250 g Kokosflocken
1 TL Backpulver
300 g Magerquark

Zubereitung Kokos-Limetten-Kuchen

Ofen auf 180 °C Grad vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten.
Die Eier trennen. Limettenschale abreiben, Limetten halbieren und auspressen. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.
Die Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Kokosflocken, Backpulver, Limettensaft und -abrieb und Magerquark unterrühren. Geschlagenes Eiweiss vorsichtig unter die Masse heben und in die vorbereitete Backform füllen.
Bei 180 °C ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen und auf eine Platte legen.

Zutaten Frosting

150 g Blanc battu
10 g Puderzucker
20 g Limettensaft
Vanillepulver

Zubereitung Frosting

Für das Frosting den Blanc battu, Puderzucker, Limettensaft und Vanille gut mischen. Über dem ausgekühlten Kuchen verteilen.
Tipp: Mit einigen Limettenscheiben, Pistazien und Kokos-raspeln dekorieren.