Kokos Limetten Gugelhupf



Ein herrlich frischer Sommerkuchen

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 5 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 300 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 6 Eier
- 80 ml Kokoslikör
- Abrieb uns Saft von 2 Bio-Limetten
- 350 g Mehl

1 P. Backpulver
50 g Speisestärke
100 g Kokosraspeln

Für den Guss

150 g Puderzucker
3 EL Kokoslikör
1,5 EL Limettensaft

Für die Deko

1 Bio-Limette
Kokosraspeln

Außerdem

50 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Gugelhupfform einfetten.
3. Butter, Zucker, Salz und Vanille hellcremig aufschlagen.
4. Die Eier nacheinander unter Rühren dazugeben.
5. Den Likör, den Limetten-Abrieb und 2 EL des Limettensafts unterrühren. Den restlichen Limettensaft zur Seite stellen.
6. Mehl, Backpulver, Stärke und Kokosraspeln in einer separaten Schüssel gründlich mischen. In drei Portionen unter den Teig rühren.
7. Den Teig in die Form füllen und mit einem Teigspatel glattstreichen.
8. Für ungefähr 65-70 Minuten backen. Danach den Kuchen 15 Minuten in der Form

stehen lassen, danach aus der Form stürzen.

9. Den Kuchen mit einem Holzspieß einige Male tief einstechen.
10. In einem kleinen Topf den restlichen Limettensaft mit 50 g Zucker aufkochen. Den Kuchen mit dem Sirup beträufeln und den Kuchen auskühlen lassen.
11. Für den Guss alle Zutaten verrühren und über den abgekühlten Kuchen geben. Bevor der Guss getrocknet ist, mit Kokosraspeln und Limettenscheiben nach Wunsch dekorieren.