

Saftiger Limettenkuchen mit Chia-Samen und Mohn

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



ein Sirup aus Limetten und Zucker machen ihn besonders saftig.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Kastenform einfetten.

- 2 -

Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen.

- 3 -

In einer großen Schüssel Kokosöl und Zucker schaumig schlagen. Eier und Eigelb nacheinander unterrühren. Mit Mohn, Chia-Samen, abgeriebener Limettenschale, Vanilleextrakt und griechischem Joghurt mischen.

- 4 -

Trockene Zutaten unter die flüssigen Zutaten heben und Teig im heißen Ofen 45-50 Minuten backen.

- 5 -

Limettensaft und Zucker zu einem Sirup einkochen lassen und über den heißen Kuchen geben, abkühlen lassen.

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

160 g Mehl
12 g Backpulver
4 g Natron
2 g Salz
170 g Kokosöl
85 g Zucker
2 Eier
1 Eigelb
170 g griechischer Joghurt
30 g Mohnsamen
25 g Chia-Samen
2 Limetten (abgeriebene Schale)
1 Teelöffel Vanilleextrakt
Butter zum Einfetten der Backform

Für den Guss

70 ml frisch gepresster Limettensaft
60 g Zucker

Besonderes Zubehör

Kastenform (26 cm Durchmesser)

Dieser Limettenkuchen ist einfach, aber nicht langweilig. Chia-Samen und Mohn sorgen für das gewisse Etwas und