

## 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