



Erdbeer-Limettenkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Butter

220 g Zucker

4 Eier

1 TL Vanilleextrakt

250 g Mehl

1 TL Backpulver

Saft und Abrieb von zwei Limetten

1 Schuss Milch

Für die Creme:

200 g Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

200 g Frischkäse

½ TL Vanilleextrakt

85 g Puderzucker

*Zusätzlich: 1 Handvoll Kokoschips,
6 bis 7 mittelgroße Erdbeeren*

Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 180°C vor. Legt den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier aus und fettet die Ränder ein.
2. Rührt die Butter mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine schaumig. Währenddessen gebt Ihr nach und nach den Zucker und das Vanilleextrakt dazu.
3. Jetzt heißt es erst einmal einige Minuten rühren. Anschließend gebt Ihr die Eier einzeln hinzu. Rührt jedes Ei gut unter.
4. Mischt anschließend das Mehl mit dem Backpulver und gebt die Mischung abwechselnd mit dem Limettensaft zum Teig hinzu. Danach könnt Ihr noch den Abrieb hinzugeben.
5. Falls der Teig etwas zu fest wirkt, gebt ruhig noch einen Schuss Milch dazu.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de

6. Jetzt kann der Teig in die Springform. Ab damit in den Ofen für etwa 40 Minuten. Wenn der Teig vor Backzeitende schon schön goldbraun ist, könnt Ihr ihn während der restlichen Zeit abgedeckt mit Alufolie fertig backen.
7. Lasst den Kuchen etwas abkühlen, bevor Ihr ihn aus der Springform befreit.
8. Nun bereitet Ihr die Creme vor: Hierfür schlägt Ihr zuerst die Sahne mit Sahnesteif in einer Schüssel mit dem Handmixer steif. Stellt diese beiseite.
9. Anschließend gebt Ihr Frischkäse und Vanilleextrakt in eine Schüssel und siebt den Puderzucker darüber. Nun alles gut mit einem Handmixer verquirlen.
10. Hebt dann nach und nach die Sahne unter. Stellt die Creme für 1 bis 2 Stunden kalt.
11. Dann könnt Ihr die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und die Kokoschips kurz in einer beschichteten Pfanne andünsten, bis sie leicht braun sind.
12. Verteilt erst die Creme und dann die Erdbeeren gleichmäßig auf Eurem Kuchen und streut die Kokoschips darüber.

