



Limettenküchlein

in der Mini-Kastenform

Das brauchst du dafür:

- 2 Limetten (30 g Saft)
- 4 Eier
- 250 g Rohrzucker
- 1 TL Sweet Purple von Edelschmaus
- 1 Prise süße Verführung von Edelschmaus
- 50 g Omas Butteröl & 100 g Sonnenblumenöl (150 g Rapsöl)
- 150 g spritziges Wasser
- 300 g Dinkelmehl 630
- 1 P. Backpulver

Guss:

- 150 g Puderzucker
- 1 TL Frischkäse
- 30 g Limettensaft

So wird's gemacht:

- Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- Limetten mit dem Microplane Zester abreiben und anschließend mit der Zitruspresse auspressen.
- Eier, Zucker, Öl, Wasser und Limettensaft miteinander verrühren. (TM 1 Min. | Stufe 4)
- Das Mehl, Backpulver und abgeriebene Limettenschale dazugeben und nochmals gut verrühren. (15 Sek. | Stufe 4)
- Die Mini-Kastenform mit BTM einfetten und anschließend den Teig gleichmäßig in die vier Mulden füllen.
- Im vorgeheizten Backofen unterste Schiene auf ein Rost für ca. **35-40 min.** backen
- Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit den Guss herstellen und zum Schluss die Küchlein bestreichen.