

# Kokos-Zitronenkuchen

## Zutaten:

- Saft von 2 Zitronen (Bio)
- 250 g Butter (weich)
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Bio)
- 250 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 50 g Kokosraspeln
- 2 TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 150 Gramm Puderzucker
- Butter (zum Einfetten für die Kastenform)
- Mehl (für die Kastenform)

## Anleitung:

1. Eine Kastenform (25 cm Länge) einfetten und mit Mehl austreuen.
2. Zwei Zitronen heiß abspülen und trocken tupfen. Den Saft auspressen und zunächst zur Seite stellen.
3. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
4. Butter, Zucker und Salz zusammen in eine Schüssel geben und etwa 10 Minuten lang schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben und gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und nach und nach im Wechsel mit dem Zitronensaft zur Buttermischung geben. Kokosraspeln unterrühren.
5. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im

vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 50-60 Minuten backen. Falls die Oberfläche des Kuchens zu dunkel wird, mit einem Bogen Backpapier abdecken.

6. Zitronenkuchen herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Dann auf das Gitter stürzen. Puderzucker und restlichen Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Den Kuchen damit verzieren.

(Quelle: Ich habe das Rezept von [Brigitte.de](http://Brigitte.de) und habe es ein wenig abgewandelt.)

Wie ihr bestimmt bemerkt, ist das Rezept genauso einfach wie lecker. Es lässt sich im Handumdrehen zubereiten und alle Naschkatzen kommen auf ihre Kosten, denn zur Freude aller lässt sich das Rezept nach Belieben erweitern oder umwandeln. Fügt doch z.B. einfach ein wenig Schokoladenglasur hinzu. Oder tauscht die Kokosraspeln gegen Mandeln aus. Der eigenen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Kleiner Hinweis: Für Personen mit Histaminintoleranz empfehle ich bei der Nutzung von Zitrusfrüchten vorsichtig zu sein. Gegebenenfalls sollte die Menge reduziert oder Aprikosenmarmelade oder Anderes stattdessen genutzt werden, um einen leichten säuerlichen Geschmack zu erhalten.