

Kokos-Macadamia Kuchen mit Limettenguss

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Nüsse mit dem Mehl und dem Salz im Mixer oder in der Küchenmaschine zermahlen. Die Eigelbe und den Zucker in einer Schüssel 3 Minuten verschlagen, bis die Masse hellgelb und schaumig ist. Die Limettenschale, die Kokosflocken und zuletzt die Nuss-Mehl-Mischung unterrühren. Die Eiweiße in einer trockenen, sauberen Edelstahlschüssel steif schlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Den Eischnee mit einem großen Metalllöffel locker unter den Teig heben.

Den Teig in die gefettete Springform füllen, glatt streichen und in 40 Minuten goldbraun backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form 10 Minuten ruhen lassen, dann herauslösen und auf einer Platte anrichten. Den Limettenguss über den noch warmen Kuchen ziehen, sodass er leicht über den Rand läuft.

Tipp:

Dieses Rezept wurde uns freundlicher Weise vom Verlag Dorling Kindersley zur Verfügung gestellt.

Mehr Rezepte vom australische TV-Kultkoch Bill Granger finden Sie in den Kochbüchern

["Bills Küche"](#) (€ 19,90) und ["Sunshine-Küche"](#) (€ 14,95).

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Kuchen & Torten

Region: Australien

Eigenschaften: für Feinschmecker

Zutaten für 6 Portionen:

- 200 g Macadamianusskerne
- 40 g Mehl (mit 1/2 TL Backpulver vermischt)
- 1 Prise Salz
- 6 Stück Eier (getrennt)
- 165 g Zucker
- 1 Stück Limette (Schale, fein gerieben)
- 45 g Kokosflocken
- Fett für die Form

Für den Limetten-Zuckerguss:

- 125 g Puderzucker (durchgesiebt)
- 2 EL Limettensaft
- 1 TL Limette (Schale, fein abgerieben)