

Mojito-Grießkuchen

Einkaufsliste:

6 kleine Kuchen, Zutaten für einen großen in den Klammern

2 Eier (3)
170g Butter (250g)
140g Zucker (200)
1EL Vanillezucker (2)
Saft und Abrieb von zwei Limetten
(ca. 50ml) (3 ca. 80ml)
5 frische Minzblätter
200g Grieß (300g)
60g Mehl (90g)
½ TL Backpulver (1TL)
½ TL Natron (1TL)
170g Frischkäse (250g)
Prise Salz

100g Puderzucker
2-3EL Limettensaft
Abrieb von einer Limette zum Dekorieren

So wird's gemacht:

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker cremig verrühren, ein Ei nach dem anderen hinzugeben und schaumig schlagen. Grieß mit Salz, Mehl und Backpulver vermengen. Frischkäse und Limettensaft/Abrieb verrühren. Grießgemisch sowie Frischkäse hinzugeben und verrühren. Zum Schluss Minzblätter hacken und unter den Teig heben.

Form gut fetten und mit etwas Grieß ausstreuen. Kuchen in die Form geben.

Kuchen für ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Puderzucker und Limettensaft cremig rühren, ggf. etwas mehr Puderzucker hinzugeben. Masse auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Mit Minze und nach Belieben mit Limettenabrieb bestreuen.