



## Spinatgrüner Limettenkuchen

### Teig:

*für eine große Gugelhupfform 25x8 cm*

- 200 g weiche Butter
- 240 g Zucker
- 4 Eier Gr. L (oder 5 Gr. M)
- 300 g Mehl
- 2 ½ Teel. Backpulver
- 100 g Joghurt 3,5 %
- 100 g frischer Bio Babyspinat, gewaschen
- Abrieb von 3 Bio Limetten
- 1 El Limettensaft

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben! Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Eine große Gugelhupfform einfetten.

Zunächst solltet ihr den Spinat zusammen mit dem Joghurt und dem Limettensaft in einer Moulinette/ Stabmixer o. ä. zu feinem Brei mixen. Anschließend den Abrieb der Limetten hinzufügen.

In einer Rührschüssel werden nun Butter und Zucker sehr lange schaumig geschlagen. Die Eier nach und nach untermixen. Jedes Ei mindestens eine halbe Minute. Die Masse sollte hell und fluffig sein. Anschließend rührt ihr den Spinatmix mit einem Teigschaber locker unter. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl über den Teig sieben und mit dem Mixgerät untermischen. (Nicht zu lange!)

Jetzt habt ihr einen wunderschönen hellgrünen Teig, den ihr in die vorbereitete Backform füllt und ca. 40-45 Minuten bei 180 Grad backt. Bitte Stäbchenprobe machen! Jede(r) Backofen/ -form ist anders! Danach auf einem Rost ganz auskühlen lassen.

### **Glasure:**

- 200 g Puderzucker
- ca. 40 - 50 ml Limettensaft
- verschiedene essbare Blüten

Den Limettensaft vorsichtig und portionsweise unter den Puderzucker rühren. Nur so viel, dass der Guss noch sehr dickflüssig ist. Diesen verteilt ihr auf dem Kuchen und dekoriert dann den noch feuchten Guss nach Wunsch mit Blüten.