

## Getränkte Passionsfrucht-Limetten-Kuchen



### Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 40 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 950 kcal

Eiweiss: 14 g

Fett: 49 g

Kohlenhydrate: 109 g

### Zutaten für 4 Stück

4	ofenfeste Gläser à ca. 3,5 dl
	Butter für die Gläser
	Mehl für die Gläser
200 g	Butter, weich
180 g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Limetten
4	Eier
200 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
4	Passionsfrüchte
90 g	Puderzucker

### Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Gläser mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig rühren. Von der Hälfte der Limetten Schale fein dazureiben. Eier nacheinander begeben und unter die Masse rühren. Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Teig in die vorbereiteten Gläser füllen.
2. Kuchen ca. 40 Minuten backen. Nadelprobe machen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen Limetten auspressen. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch herauskratzen. Kurz pürieren. 2/3 der Sauce durch ein Sieb zurück zum Rest streichen. Limettensaft, Passionsfruchtfleisch und Puderzucker mischen. Die lauwarmen Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Passionsfrucht-Limetten-Mischung darauf verteilen.