

Karibik-Cake

(Bild oben)

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 50 Min.
für eine Cakeform von ca. 25 cm, gefettet

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 150 g Butter | in einer Schüssel weich rühren |
| 1 Tasse Zucker | |
| 1 Prise Salz | darunterrühren |
| 3 Eier | ein Ei nach dem andern darunterrühren,
weiterrühren, bis die Masse hell ist |
| 2 Limetten , heiss ab gespült,
trocken getupft,
nur abgeriebene Schale | |
| 1 Esslöffel Milch | darunterrühren |
| 2 Tassen Mehl | |
| 1 Teelöffel Backpulver | mischen, unter die Masse mischen, in die
vorbereitete Form füllen |

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Guss

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ½ Tasse Puderzucker | |
| 2 Esslöffel Ananassaft | |
| 1 Esslöffel Limettensaft | alles in einer kleinen Schüssel mischen. Cake
mit einer Stricknadel dicht einstechen und
mit dem Guss bepinseln |

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 3 Tage.

Pro Stück (1/12): 12 g Fett, 4 g Eiweiss, 34 g Kohlenhydrate, 1081 kJ (258 kcal)



Mandarinen-Cake

(Bild unten)

Cake: Limetten durch 2 **Mandarinen**, heiss ab gespült, trocken getupft, nur abgeriebene Schale, ersetzen. **Guss:** Ananas- und Limettensaft durch 1 **Mandarine**, nur Saft, ersetzen. Zubereiten, backen und fertig stellen wie Karibik-Cake.

1 Tasse = 2 dl, locker gefüllt, flach gestrichen