



Walnuss-Limettenwürfel



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 119 kcal / 494 kJ
Eiweiß: 1,9 Fett: 7,3
Kohlenhydrate: 11,3

Zubereitung:

1. Schale einer Limette abreiben und die Frucht auspressen. Butter, Zucker, abgeriebene Limettenschale, Salz und Vanillezucker verrühren. Solange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1 Minute verrühren).
2. Mehl, Kakao Walnüsse und Backpulver mischen. Abwechselnd das Mehlgemisch und Limetten- und Orangensaft kurz unterrühren. Den Teig in eine gefettete und leicht bemehlte quadratische Backform (24x24 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad, Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 3) ca. 50 Minuten backen.
3. Inzwischen die restlichen 3 Limetten waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer die Schale abschälen. Limettenzesten in Zucker wälzen. Limetten auspressen. 50 ml Limettensaft, Honig und Orangenlikör erhitzen. Das fertige Gebäck aus dem Ofen herausnehmen und mit dem Honig-Limettensirup tränken. Abkühlen lassen.
4. Anschließend mit Hilfe eines Messers den Backrahmen lösen und das Gebäck mit einem scharfen Messer in 3x3 cm große Würfel schneiden. Walnuss-Limettenwürfel mit je einer Walnuss und einigen Limettenzesten verzieren.

Tipp: Falls Sie keine quadratische Backform besitzen, können Sie auch Backschienen verwenden.

Zutaten für 50 Portionen :

Für den Rührteig

- 1 unbehandelte Limette
- 250 g Butter
- 250 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Packungen Bourbon-Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 100 g gemahlene kalifornische Walnüsse
- 3 EL Kakao
- 2 TL Backpulver
- Saft 1 Orange

Zum Tränken

- 3 unbehandelte Limetten
- 4 EL Zucker
- 75 g Honig
- 50 ml Orangenlikör

Dekoration

- 100 g kalifornische Walnüsse