

## Limetten-Zucchini-Cake

In Folie eingepackt im Kühlschrank ca 2 Tage haltbar. Für eine Cakeform von ca. 30 cm, mit Backpapier ausgelegt.

### Zutaten

150g	Butter
200g	Zucker
¼ TL	Salz*
3	Eier*
300g	Zucchini, grob gerieben
1	Limette, heiss ab gespült, trocken getupft, abgeriebene Schale und Saft
140g	Aprikosen getrocknet*, in Stückli geschnitten
200g	Dinkel-Halbweissmehl*
120g	Mandeln, geschält und gemahlen
1 TL	Backpulver*
1 Beutel	weisse Kuchenglasur (ca. 125g) geschmolzen
1	Limette, heiss ab gespült, trocken getupft, nur abgeriebene Schale

### Zubereitung

Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren. Ein Ei nach dem andern darunter rühren, weiter rühren, bis die Masse heller ist. Zucchini, Limettenschale und –saft, Aprikosenstückli darunter rühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, darunter mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Ca. 55 Minuten in der Mitte des auf 180° Grad vorgeheizten Ofens backen. Cake herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Cake mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen.

Glasur über den Cake giessen, Limettenschale darauf verteilen, trocknen lassen.

\* im Mühleladen erhältlich