



**GEKONNT  
GEKOCHT**

# **American Lime Pie**



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
  
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m

- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Der kinderleichte amerikanische Limettenkuchen

## **Zutaten**

- Für den Teig, ausreichend für eine 28 cm Springform:
- 150 g Mehl
- 75 g Butter
- 170 g Zucker
- 1 Tl Vanillezucker
- 1 Ei
- Ca. 200 g getrocknete Erbsen zum Blindbacken
- Für die Füllung / Auflage:
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 3 Limetten
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 200 ml Sahne

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Teig / Boden:

### **Schritt2**

Das Mehl, die Butter, Zucker und Vanillezucker und das Ei zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde kalt legen.

### **Schritt3**

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und der Kuchenform anpassen. Die Erbsen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C 30 min. „blind vorbacken“.

### **Schritt4**

Aus dem Ofen nehmen, Erbsen entfernen, den Boden auskühlen lassen.

### **Schritt5**

Die Füllung:

### **Schritt6**

Die Gelatine in kaltem Wasser 4 - 5 min. einweichen, die Limettenschale abreiben, mit dem Saft mischen.

### **Schritt7**

Die Eigelb mit dem Zucker ca. 5 min. schaumig rühren, den Limettensaft und die Schale dazu geben. Die Gelatine gut ausdrücken und bei milder Hitze auflösen, (Das geht in der Mikrowelle sehr gut)

### **Schritt8**

Unter die Eigelbmasse heben, unterrühren, die Sahne in

### **Schritt9**

2 Schritten zur Masse geben. Auf dem vorgebackenen Teig verteilen, abkühlen, fest werden lassen.

### **Schritt10**

Mit dünn geschnittenen, in Läuterzucker 2 - 3 min. pochierten Limettenscheiben belegen, garnieren.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** dessert, einfach, preiswert, schnell, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/american-lime-pie/>