



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/>