

Key Lime Pie

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 25 Min.



Zutaten:

Boden:

250 g Vollkorn-Butterguetzli
160 g Butter

Füllung:

5 Eigelb
600 g Kondensmilch gezuckert
250 ml Limettensaft

Meringue-Masse:

5 Eiweiss
200 g Zucker

Dekoration:

1 Limette

1 Vorbereiten:

Tarteform (Ø 28 cm) mit Butter einfetten. Gefrierbeutel, Nudelholz, Spritzbeutel und Lochtülle (Ø 8mm) bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Boden:

Guetzli in einen Gefrierbeutel geben, Luft rausdrücken und verschliessen. Mit einem Nudelholz die Guetzli zu feinen Bröseln zerkleinern.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Guetzli-Brösel zur geschmolzenen Butter geben und gut verrühren. Guetzli-Butter-Mischung in die vorbereitete Tarteform geben und gut festdrücken.

3 Füllung:

Eigelb in eine Schüssel geben und die gezuckerte Kondensmilch und Limettensaft begeben. Mit einem Schneebesen gut verrühren und die Füllung gleichmässig auf dem Boden verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 10 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 10 Minuten

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einen Rost stellen. Den Backofen **nicht** ausschalten, da der Kuchen nochmals gebacken wird.

④ Meringue-Masse:

Das Eiweiss mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Den Zucker einrieseln und für ca. 2 Min. weiterschlagen, damit es richtig fest wird. Die Masse in den vorbereiteten Spritzbeutel geben und Tuffs auf den Kuchen spritzen.

Erneut in der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 10 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 10 Minuten

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost ca. 2 Std. auskühlen lassen.

⑤ Dekoration:

Die Schale der Limette abreiben, aber 1/4 aussparen. Diesen Viertel mit einem scharfen Messer ausschneiden und das Limettenstückchen in dünne Scheiben schneiden.

Den Key Lime Pie mit den Limettenscheiben und dem Abrieb dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kuchen kannst du gut verpackt 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.