


Limetti

etwa 15 - 20 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

2 ½ dl Milch
100 g Butter
1 EL Zucker
1 TL Salz
150 g Mehl
4 - 5 Eier

Crème:

2 ½ dl Rahm
100 g Puderzucker
500 g Joghurt nature
3 Stk. Limetten, Saft davon
2 EL Cachaça (Zuckerrohrschnaps)
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine express

Garnitur:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Milch, Butter, Zucker und Salz zusammen aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und so lange gut rühren, bis sich der Teig von der Pfanne löst. Den Teig in eine Schüssel geben und leicht abkühlen lassen. Eier mit dem Handmixer ein Ei nach dem andern einrühren. Nach jedem Ei den Teig glatt rühren. Der Teig soll nicht zu flüssig sein. Den Teig in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen. Auf das vorbereitete Backblech im Abstand von 1/2 cm kleine Windbeutel zu einem Rechteck spritzen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Während ca. **25 Minuten** im vorgeheizten Ofen backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten

Erkalten lassen und quer halbieren. Mit dem Dr. Oetker Backrahmen umstellen.

3 Crème:

Rahm steif schlagen. Puderzucker zugeben und kurz weiterschlagen. Joghurt, Limetten, Zuckerrohrschnaps und Gelatine express zusammen verrühren und mit dem Rahm mischen. Füllung sorgfältig auf die untere Hälfte des Gebäcks streichen und mit der oberen Hälfte bedecken.

Kalt stellen.

4 Garnitur:

Gebäck mit etwas Puderzucker bestäuben. Zum Servieren in beliebig grosse Stücke schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Einfacher geht es mit der Dr. Oetker Windbeutel-Teigmischung.
- Anstelle von Limetten können auch Zitronen verwendet werden.