



# Limettenkuchen mit Keksboden und Creme-Topping

## Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 1613 kJ, 385 kcal, 38,9 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 22,5 g Fett, 152 mg Cholesterin, 0,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Der Key Lime Pie ist das Nationalgericht Floridas: ein leckerer Limettenkuchen mit einem knusprig-süßen Keksboden und einer cremig-sauren Füllung. Klassisch wird der Key Lime Pie mit einer Baiserschicht überzogen, wir wollten aber noch mehr Limette auf unserem Kuchen und haben uns deswegen für ein Topping aus Crème fraîche und Limettensaft entschieden, das dem Key Lime Pie noch einen Extrakick Frische schenkt.

### Step 1:

Zuerst machst du den Boden: Dazu die Kekse im Universalzerkleinerer oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerkleinern. Dann kannst du die Butter schmelzen und mit dem Zimt und dem Salz zu den Keksbröseln geben und alles gut vermischen.

### Step 2:

Die Mischung in eine Tarte-Form geben, fest andrücken und einen kleinen Rand hochziehen. Dann die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

### Step 3:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

### Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du die Füllung machen: Die Eigelbe mit der Kondensmilch und dem Limettensaft zu einer glatten Masse verrühren. Nun die Füllung auf den Keksboden gießen. Ein wenig rütteln, bis eventuelle Bläschen nach oben steigen und platzen. So sieht der Kuchen nachher hübscher aus.

### Step 5:

Den Key Lime Pie im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen lassen.

### Step 6:

Für die Cremeschicht die Crème fraîche mit dem Saft und dem Abrieb einer halben Limette, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren und als zweite Schicht auf den Kuchen streichen.

## Zutaten

### Für den Boden:

|         |             |
|---------|-------------|
| 200 g   | Butterkekse |
| 120 g   | Butter      |
| 1 Prise | Zimt        |
| 1 Prise | Salz        |

### Für die Füllung:

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 4      | Eigelbe                       |
| 400 ml | gesüßte Kondensmilch          |
| 150 ml | Limettensaft, frisch gepresst |

### Für die Cremeschicht:

|            |               |
|------------|---------------|
| 300 g      | Crème fraîche |
| 50 g       | Zucker        |
| 1 Päckchen | Vanillezucker |
| 1/2        | Bio-Limette   |

Du kannst den Key Lime Pie noch mit kandierten Limettenscheiben dekorieren.