

Key Lime Pie

Der Key Lime Pie ist eine amerikanische Spezialität nach einem einfachen Rezept. Vor allem im Sommer schmeckt das feine Dessert sehr erfrischend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

Für den Boden

260 g	Vollkornkekse
-------	---------------

100 g	Butter
-------	------------------------

Für die Zitronenfüllung

4 Stk.	Eier
--------	----------------------

400 ml	Kondensmilch
--------	--------------

80 ml	Limettensaft
-------	--------------

1 Stk.	Limette (den Abrieb davon)
--------	----------------------------

Zubereitung

1. Für den Boden des **Key Lime Pie** den Ofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine runde Springform gut einfetten. Die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mehrmals mit dem Nudelholz darüber rollen. Butter in einem Topf zerlassen und die Brösel darin

einrühren. Die Keksmischung fest in die Springform drücken.

2. Die Limetten auspressen und die Schale fein abreiben. Eier in eine Schüssel geben und kurz verschlagen. Die Kondensmilch einfließen lassen und schaumig verrühren.
3. Zum Schluss die Limettenschalen und den Saft dazugeben und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen und etwa 15 Minuten lang backen lassen.

Tipp

Die Key Lime Pie ist ein beliebter Sommerkuchen und schmeckt sehr gut mit frisch geschlagenem Schlagobers.