

Karamellierter Limettenkuchen

VORBEREITEN

105
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

250 g Mehl
125 g kalte Butter, in Stücken
1 Ei
1 Prise Salz
130 g Sahne
6 Eier
170 g Zucker
Saft von 8 Limetten
abgeriebene Schale von 3 Limetten
Puderzucker

Der Kuchen stammt wohl eigentlich aus England, ich kenne ihn aber von meiner Tante. Er schmeckt ganz frisch am besten: pures Limettenaroma mit einem buttrigen Nachhall.

- 1 -

Mehl, Butter, Ei und Salz vermengen und rasch mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zur Kugel rollen, in Frischhaltefolie packen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

- 2 -

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Teig ausrollen, in eine Backform (20 × 20 cm) geben, einen Rand ausformen und die Ränder gut mit Teig abdecken, damit beim Backen keine Füllung auslaufen kann. Im Ofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten blindbacken. Herausnehmen und die Hülsenfrüchte entfernen. Backofentemperatur auf 110 °C senken.

- 3 -

In der Zwischenzeit für die Füllung die Sahne steif schlagen. Eier und Zucker 6 Minuten lang schaumig schlagen. Limettensaft und -schale dazugeben. Geschlagene Sahne unterheben. Füllung auf den noch heißen Teig geben. Im Ofen auf mittlerer Schiene 2 Stunden backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen.

- 4 -

Vor dem Servieren in Stücke schneiden. Die Stücke mit Puderzucker bestreuen. Mit einem Bunsenbrenner karamellisieren und sofort servieren.