

Der Geschmack der Karibik: Key Lime Pie

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

250 g Vollkornkekse
125 g Butter

Für die Füllung

6 Eigelb
700 g gezuckerte Kondensmilch
180 ml Limettensaft
100 g Sahne für die Deko
Limettenschale für die Deko

Besonderes Zubehör

Springform

Für mich ist Key Lime Pie nicht irgendein Kuchen. Meine Familie hat früher viele Urlaube auf einer kleinen Insel in Florida verbracht, Key Lime Pie war immer ein Teil dieser sonnigen Zeit. Mein letzter Strandurlaub ist leider schon fast so lange her, dass ich mich kaum noch dran erinnern kann, aber wann immer ich ein Stück Key Lime Pie in die Finger kriege und die Augen schließe, bin ich sofort wieder mit meinen Liebsten am Meer und schau dem Sonnenuntergang zu.

Der Key Lime Pie ist auch für Florida nicht irgendein Kuchen, sondern Staatskuchen. 2006 entschied sich der Senat nämlich gegen den Pecanpie. Der Sänger Kenny Chesney widmete Key Lime Pie sogar einen eigenen Song.

Ursprünglich kommt dieser No-Bake-Cake von den Florida Keys und wird aus den Key Limes gemacht, einer kleineren Limettensorte, die mehr Kerne und ein stärkeres Aroma hat, als die Limetten, die du hier bekommst.

Wer genau den Key Lime Pie erfunden hat, darüber gibt es zwei Theorien: Tante Sally soll sie Ende des 19. Jahrhunderts ihrem Arbeitgeber William Curry, Floridas erstem Millionär, in Key West serviert haben. Oder es waren Fischerleute, die an Board keine Kühlschränke hatten, aber reichlich Limetten und Kondensmilch, Cracker und Eier. Sicher ist, das klassische Rezept benötigt keinen Backofen, denn die Limettensäure reagiert von allein mit der Kondensmilch und erzeugt eine mittelfeste Creme. Der Kuchen hält sich wegen der rohen Eier in der Creme maximal 2 Tage und sollte immer gekühlt werden.

- 1 -

Für den Boden Butter schmelzen. Vollkornkekse in der Küchenmaschine oder mit dem Nudelholz zu feinem Mehl zerbröseln. Mit der Butter zu einem Teig verkneten.

- 2 -

Teig in eine Springform geben und mit einem Esslöffel glatt drücken. 10 Minuten ins Gefrierfach stellen.

- 3 -

Für die Füllung Eigelbe verrühren, sodass eine homogene Masse entsteht. Kondensmilch und die Hälfte des

Der Geschmack der Karibik: Key Lime Pie

Limettensafts unterrühren. So viel des restlichen Limettensafts zugeben, bis eine dicke Creme entsteht. Auf dem Boden verteilen und im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen.

- 4 -

Sahne steif schlagen und Kuchen mit einem Kranz aus Sahnetupfen verzieren. Limettenschale abreiben und Kuchen damit garnieren.