



Key-Lime-Pie

Kuchen-Dessert mit Limetten von Cynthia Barcomi

Zutaten

für eine Pie-Form (Durchmesser 23 cm bis 25 cm)

Für den Graham-Cracker-Boden

100 g Weizenmehl
55 g Weizenvollkornmehl
15 g Weizenkleie
45 g Muscovado-Zucker
1/4 TL Vanillesalz
Prise Zimt
1/4 TL Natron
1/4 TL Backpulver
130 g Butter, weich
1 EL Honig
1 TL Vanilleextrakt

Für die Füllung

4 Eigelb
1 bis 2 EL Abrieb einer unbehandelten Limette
400 g gesüßte Kondensmilch
150 ml Limettensaft, frisch

Für die Garnierung

200 ml Sahne
1 EL Puderzucker
oder
200 g Saure Sahne
1 EL Puderzucker
oder
4 Eiweiß
80 g Zucker

Zubereitung

Graham-Cracker-Boden

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen, Backform einbuttern. Beide Mehlsorten, Weizenkleie, Muscovado-Zucker, Vanillesalz, Zimt, Natron und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer Butter und Honig einarbeiten. Vanilleextrakt hinzugeben und nur kurz vermengen. Den Teig fest an den Boden der vorbereiteten Backform drücken. Zwölf Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen.

Füllung

Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer Eigelb cremig aufschlagen, bis es hellgelb ist (etwa fünf Minuten). Limettenabrieb und gesüßte Kondensmilch hinzufügen und für mehrere Minuten weiter aufschlagen. Den Limettensaft langsam unterrühren. Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Das Ganze zwölf Minuten bei 175 Grad backen. Den Pie aus dem Ofen nehmen und

auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, bis er Zimmertemperatur erreicht hat. Im Kühlschrank für mindestens drei Stunden komplett durchkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Garnierung zubereiten.

Garnierung

Für die Garnierung eignen sich drei verschiedene Varianten:

1. 200 ml kalte Sahne mit 1 EL Puderzucker steif aufschlagen und als kleine Rosetten auf dem Pie (am Rand) verteilen.
2. 200 g Saure Sahne mit 1 EL Zucker cremig rühren und als Häufchen auf den Pie (am Rand) geben.
3. 4 Eiweiß steif schlagen, nach und nach 80 g Zucker hineinrieseln lassen. Den Eischnee über den Pie verteilen und bei 180 Grad 15 Minuten goldbraun backen.