

Mini Lime Pies



Diese Mini Lime Pies sind genau das Richtige, wenn es draußen heiß ist und trotzdem die Lust auf etwas Süßes kommt. Ein knuspriger Keksboden trifft auf eine herrlich cremige Limettenfüllung mit frischem Saft und feinem Abrieb. Schnell gemacht, wunderbar erfrischend und ideal als kleines Sommerdessert oder für die Kaffeetafel.

Backzeit Teig: 30 min

Temperatur Teig: 160°C, O/U

Backform: 5 runde Förmchen

Durchmesser: ca. 8–9 cm

Anspruch: ★☆☆☆☆

Zutaten

FÜR DEN KEKSBODEN

- ☐ ca. 21 (glutenfreie) Butterkekse
- ☐ 110 g Butter,
- ☐ geschmolzen
- 2 EL Zucker

FÜR DIE LIMETTENFÜLLUNG

- ☐ 200 g gezuckerte Kondensmilch
- ☐ 2 Eigelb
- ☐ Saft von 2 Limetten (ca. 60 ml)
- ☐ 2 TL fein geriebene Limettenschale



Zubereitung

1. KEKSBODEN VORBEREITEN

Die Butterkekse in einer Küchenmaschine fein mahlen. Mit der geschmolzenen Butter und dem Zucker vermischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Die Masse auf die Förmchen verteilen und sowohl den Boden als auch den Rand gut andrücken.

2. LIMETTENFÜLLUNG ZUBEREITEN

Gezuckerte Kondensmilch mit den Eigelben verrühren.

Anschließend Limettensaft und Limettenabrieb unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Die Füllung gleichmäßig auf den vorbereiteten Keksböden verteilen.

3. BACKEN

Die Mini Lime Pies bei 160 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen.

Sie sollten gerade fest geworden sein, innen aber noch leicht cremig bleiben. Achtet darauf, dass sie nicht zu dunkel werden.

Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen und anschließend kalt servieren.

TIPP

Am schönsten gelingen die Mini Lime Pies in kleinen Silikonförmchen, da sie sich später problemlos herauslösen lassen. Alternativ können sie auch direkt aus kleinen Keramikförmchen gelöffelt werden. Die übrigen Eiweiße müsst ihr übrigens nicht wegwerfen: Daraus lassen sich wunderbar kleine Baisers backen, die sich perfekt als Dekoration für die Lime Pies eignen. Wer lieber kleine Schnitten statt Törtchen möchte, kann das Rezept einfach verdoppeln und in einer flachen Form backen.

Für eine glutenfreie Variante könnt ihr die Butterkekse ganz einfach durch glutenfreie Kekse ersetzen. Auch andere Kekssorten wie Oat Biscuits oder Vollkornkekse eignen sich hervorragend und verleihen den Mini Lime Pies jedes Mal eine etwas andere Geschmacksnote.

Mit Liebe gebacken,

Amelie