



Ein süßes Stückchen Florida Keys für zu Hause

Das berühmte Key Lime Pie Rezept zum Nachbacken

Zutaten (für eine runde Springform von 24 cm Durchmesser):

Für den Kuchenboden:

- 250 g Graham Cracker oder Vollkorn-Butterkekse
- 125 g flüssige Butter

Für die Füllung:

- 600 ml gesüßte Kondensmilch (gibt es beim Asiaten um die Ecke)
- 5 Eigelb
- 100 ml Limettensaft oder frisch gepresster Limettensaft

Für das Meringe-Topping (optional):

- 5 Eiweiß
- 5 Teelöffel Zucker
- 1 Prise Backpulver
- 1 Teelöffel Vanillezucker

Zubereitung:

Für den Kuchenboden:

Vollkorn-Butterkekse mit einem Mörser zerkrümeln, mit der flüssigen Butter vermengen, in die gefettete Kuchenform geben und einen Rand formen.

Für die Füllung:

Milch und Eigelb langsam schaumig schlagen. Limettensaft hinzugeben und verrühren. Fertige Füllung in die Kuchenform auf den Kuchenboden geben. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 150° C backen. Während des Backens kann das Meringe-Topping zubereitet werden. Den Kuchen 20 Minuten abkühlen lassen, dann im Kühlschrank weiter kühlen.

Für die Meringe:

Eiweiß, Zucker und Vanille mit hoher Geschwindigkeit schaumig schlagen. Backpulver hinzufügen und so lange weiter schlagen, bis das Eiweiß steif ist. Mit einem Löffel die Masse auf dem Kuchen verteilen und für weitere 10 Minuten backen.

Den gekühlten Key Lime Pie wahlweise mit Schlagsahne oder Meringe servieren. Enjoy!!!