



Key Lime Pie

Für den Boden:

200g Butterkekse, fein gebröseln

100g flüssige Butter

30g Zucker

Für die Füllung:

2 Dosen gezuckerte Kondensmilch (800g gesamt)

4 Eigelbe

Abrieb von 3 Limetten

170ml Limettensaft

Zubereitung:

Die Butterkekse mit dem Zucker und der Butter vermischen und in die gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und leicht andrücken. Limettensaft, Abrieb, Eigelbe und den Limettensaft kurz mit einem Mixstab oder einem Schneebesen vermischen und in die Springform füllen.

Den Key Lime Pie nun bei 170°C bei indirekter Hitze im Grill oder bei Umluft im Backofen für ca. 30-35 min. backen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82