



Himbeer-Key-Lime-Pie

ERGIBT CA. 8 STÜCK

FÜR 1 KUCHENFORM À CA. 22 CM Ø

230 g Mehl

30 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 Prisen gemahlener Ingwer

100 g Butter, kalt

1 Ei

ca. 3 EL Wasser

4-5 Limetten, ca. 1,25 dl Saft

1 EL Zucker

½ dl Wasser

Butter für die Form

Mehl zum Auswallen

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

110 g Eigelb, ca. 4 Stück

400 g gezuckerte Kondensmilch

300 g Himbeeren

1. Mehl, Puderzucker, Salz und Ingwerpulver mischen. Butter in Würfelchen begeben. Zwischen den Händen bröselig reiben. Ei und Wasser beifügen. Rasch zusammenfügen. Teig zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

2. Von 1 Limette Zesten abziehen. Zucker mit Wasser aufkochen, Schale begeben. Pfanne vom Herd ziehen. Ziehen lassen. Limetten auspressen.

3. Ofen auf 200 °C vorheizen. Form mit Butter auspinseln. Teig auf wenig Mehl auswallen. Ins Blech legen. Boden mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen. Mit Hülsenfrüchten beschweren. In der unteren Ofenhälfte 20-25 Minuten blindbacken. Herausnehmen.

4. Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren. Eigelb, Kondensmilch und Limettensaft verrühren, auf den Pie-Boden giessen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen, bis die Creme fest ist. Herausnehmen, auskühlen lassen. Himbeeren auf dem Pie verteilen. Limettenschale aus dem Sirup heben, Kuchen damit garnieren.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

+ 30 Minuten kühl stellen

+ ca. 40-45 Minuten backen

Pro Stück ca. 11 g Eiweiss, 21 g Fett,

54 g Kohlenhydrate, 1900 kJ/460 kcal