ZUTATEN

200g Butterkekse
80g Butter
800ml Milchmädchen
(gesüßte Kondensmilch)
150g Schmand
200ml Limettensaft
(Saftabteilungen in grünen Flaschen)
100ml Sahne
1 Limette

KEY LIME PIE

REZEPT FÜR: Ø26CM PIE FORM
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Butterkekse sehr fein klopfen (in z.B. einem Gefrierbeutel) und mit geschmolzener Butter vermischen. Beides in eine Tarteform / Springform füllen und gut fest drücken

3. Für die Creme Milchmädchen mit Schmand und Limettensaft gut vermischen. Auf den Boden gießen und beides ca. 15 Minuten im Ofen backen. Ofen aus stellen und Pie im geschlossenen Ofen weitere 40 Minuten ziehen lassen

4. Kuchen aus Ofen nehmen und über Nacht im Kühlschrank kühlen. Sahne steif schlagen und als Dekotupfer auf Pie setzen. Limette in Scheiben und dann in Viertel schneiden und in die Tupfer stecken. Noch kühl genießen

NOTIZEN