

# Das Rezept

## Limettentarte



### **Springform 26 cm Durchmesser**

175 g Ingwer- oder Vollkornguetsli, 2 EL Zucker,  $\frac{1}{2}$  TL Zimt, 70 g Butter, geschmolzen.

Füllung: 250 g Kon-

densmilch, gezuckert,  $1\frac{1}{4}$  dl Limettensaft, 3 Limetten, nur die fein geriebene Schale, 4 Eigelb, 2 dl Rahm (geschlagen), Himbeeren, Erdbeeren etc.

Springform mit Backpapier belegen und Rand einfetten. Guetsli im Cutter feinkrümelig mahlen. Zucker und Zimt begeben und mischen. Geschmolzene Butter darunterheben, weitermischen, bis die Masse gleichmässig feucht ist. Diese in die Springform geben, Boden und Rand gut andrücken und bei  $160^{\circ}\text{C}$  etwa 5 Minuten backen.

Für die Füllung alle Zutaten bis und mit Eigelbe sorgfältig vermischen, auf Teigboden verteilen. Im Backofen bei  $160^{\circ}\text{C}$  etwa 20 Minuten backen, bis die Füllung am Rand fest, in der Mitte noch weich ist. Gut auskühlen lassen. Rahm und Beeren dazu servieren.

**Miele Kursküche Spreitenbach**