Artikel vom 12.06.2024 · Ausgedruckt am 17.11.2026, 20:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/limettenwuerfel

Limettenwürfel



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 121 Stück):

240 g Weizenmehl,

½ TL Backpulver,

1 Prise Salz,

1 P Vanillezucker,

130 g Butter,

1 Bio-Zitrone,

230 g Zucker,

2 Bio-Limetten,

2 Eier,

3 EL Puderzucker.

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Backrahmen auf 22 x 22 cm einstellen und auf das Blech stellen. 2 gehäufte EL Mehl mit dem Backpulver mischen und zur Seite stellen. Das restliche Mehl mit Salz, Vanillezucker, Butter und 40 g Zucker zu einem Mürbteig verkneten. Diesen flach drücken und in Folie gewickelt 30 Minuten kaltstellen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, sodass er in den Backrahmen passt. Den Teigboden in die Form legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf der mittleren Schiene 18 Minuten blind backen. In der Zwischenzeit die Schale der Limette abreiben, Saft auspressen. Die Eier mit 5 EL Limettensaft verquirlen und dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen, bis eine schaumige Masse entsteht. Die Mehl-Backpulvermischung und die Limettenschale kurz unterrühren. Die Masse auf dem Mürbteig verteilen und auf der unteren Schiene nochmal 20 bis 25 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen. Aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden.

Julia Ernsting