

Rezept

Lime-Bars

Ein Rezept von Lime-Bars, am 26.04.2024

Zutaten

190 g Mehl	100 g kalte Butter
240 g Zucker	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
2 Bio-Limetten	2 Eier
1/2 TL Backpulver	Salz
1 eckige Backform (24 × 24 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 72 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. 150 g Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Auf den Rand der Mulde die Butter in kleinen Flöckchen, 40 g Zucker und den Vanillezucker verteilen. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Limetten heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. 4 EL Saft auspressen. Die Form mit Backpapier auslegen und den Teig mit den Fingern hineindrücken. Im Ofen (Mitte) 15 Min. vorbacken.
3. Die Eier mit dem restlichen Zucker sowie Limettenschale und -saft sehr schaumig rühren. 2 EL Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz unterrühren. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben.
4. Die Form in den Ofen (Mitte) schieben und den Teig nochmals 20-25 Min. backen. Die Oberfläche soll noch etwas weich sein. Aus dem Ofen nehmen und in der Form erkalten lassen. Danach in 2 x 4 cm große Streifen schneiden.