

Rezept

Glutenfreie Limettenwürfel

Ein Rezept von Glutenfreie Limettenwürfel, am 28.06.2026

Zutaten

1 Vanilleschote	250 g glutenfreies Mehl (z. B. Mehl Mix C von Schär)
1/2 TL Weinsteinpulver	1 Prise Salz
250 g Zucker	125 g kalte Butter
2 Bio-Limetten	2 Eier (Größe M)
3 EL Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. 30 g vom Mehl mit dem Weinsteinpulver in einer Schüssel vermengen. Übriges Mehl mit Salz, 50 g Zucker und Vanillemark in einer Schüssel verrühren.
2. Butter stückchenweise hinzugeben und per Hand zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180 °C/ Umluft 160 °C).
3. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem ca. 20 cm großen Quadrat ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Form (20 x 20 cm) legen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und auf mittlerer Schiene ca. 18-20 Minuten backen.
4. Limetten abbrausen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Eier in einer Schüssel mit 5 EL Limettensaft schaumig schlagen und den restlichen Zucker einrieseln lassen. Anschließend die Mehl-Weinsteinpulver-Mischung aus Schritt 1 unterrühren.
5. Limettenmasse auf dem vorgebackenen Mürbeteigboden verteilen und auf unterster Schiene ca. 20 Minuten backen.
6. Auf einem Gitter abkühlen lassen und mit dem Backpapier aus der Form heben. Mit Puderzucker bestäuben und in mundgerechte Würfel schneiden.