

Rezept

Limettentörtchen mit Rum-Cranberry-Reduktion

Ein Rezept von Limettentörtchen mit Rum-Cranberry-Reduktion, am 25.06.2026

Zutaten

Für die Limettentörtchen

| | |
|------------------------------------|--|
| 300 g Weizenmehl | 1 Pck. Backpulver |
| 200 g Zucker | 250 ml sprudeliges Mineralwasser |
| 100 ml neutrales Öl | 2 EL neutrales Öl für das Backblech Salz |
| 3 Bio-Limette | 400 ml aufschlagbare pflanzliche Sahne |
| 1 Pck. Vanillepuddingpulver | 1- 1 1/2 TL Agar-Agar |
| 1 Pck. Sahnefestiger | 50 g Puderzucker |

Für die Rum-Cranberry-Reduktion

| | |
|----------------------|--|
| 1 Bio-Zitrone | 500 ml Cranberrysaft oder -nektar |
| 200 ml Rum | 150 g Zucker |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal, 36 g F, 6 g EW, 129 g KH

Zubereitung

Limettentörtchen, Schritt 1

1. Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Öl bestreichen.
2. Für einen Biskuitteig Mehl, Backpulver, 150 g Zucker, Mineralwasser, Öl und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig auf dem Backblech glatt verstreichen und im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf dem Blech ca. 1 Std. abkühlen lassen.
3. 1 Limette heiß waschen, in dünne Scheiben schneiden und im Ofen (Mitte) bei 90° Umluft 50 Min.- 1 Std. trocknen lassen.
4. 50 ml Sahne mit Puddingpulver, dem restlichen Zucker (50 g) und Agar-Agar verrühren. Die übrigen beiden Limetten heiß waschen und trocken tupfen, die Schalen abreiben und den Saft auspressen. 100 ml Sahne zum Kochen bringen und die Pudding-Sahne-Mischung unterrühren. Aufkochen lassen, Limettenschale und -saft unterrühren. Den Limettenpudding vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Rum-Cranberry-Reduktion

5. Den Saft der Zitrone auspressen. Zitronensaft und die übrigen Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze auf ein Drittel einköcheln lassen, sodass die Flüssigkeit zähflüssig ist.

Limettentörtchen, Schritt 2

6. Die übrigen 250 ml Sahne mit Sahnefestiger und Puderzucker aufschlagen. Den Limettenpudding unterheben und die Creme in einen Spritzbeutel füllen.

-
7. Mit einem Dessertring oder Glas zwölf Kreise aus dem Biskuitteig stechen. Auf sechs Kreise Tupfen von der Limettencreme spritzen. Die übrigen Kreise daraufsetzen, mit Tupfen bedecken und mit je 1 getrockneten Limettenscheibe dekorieren.

Anrichten

8. Die Reduktion mit einem Esslöffel schwungvoll auf den Tellern verteilen - kreuz und quer in Tropfen und Fäden. Ist die Reduktion dafür zu dickflüssig, mit etwas Wasser oder Cranberrysaft verdünnen. Je ein Törtchen daraufsetzen und die Teller mit getrockneten Limettenscheiben dekorieren.