Rezept

Mexikanischer Limettenkuchen

Ein Rezept von Mexikanischer Limettenkuchen, am 07.07.2025

Zutaten

- **6** Bio-Limetten
- **400 g** gezuckerte Kondensmilch
- **170 g** Maria-Kekse (Supermarkt, mex. Laden oder online; ersatzweise Butterkekse)
- **340 g** Kondensmilch
- **220 g** Sahne

Außerdem

Tarteform (26 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal, 20 g F, 10 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Den Saft von 5 Limetten auspressen. Die übrige Limette waschen und in Scheiben schneiden.

2. Die beiden Kondensmilchsorten, Sahne und Limettensaft mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren.

3. Zwei Kekse beiseitelegen. Den Boden der Tarteform mit der Hälfte der Kekse auslegen. Die Hälfte der Sahnecreme darauf verstreichen und die restlichen Kekse darauflegen. Die übrige Sahnecreme daraufgeben und glatt streichen. Den Limettenkuchen im Kühlschrank in 2 Std. fest werden lassen.

4. Den Kuchen mit den Limettenscheiben garnieren und die restlichen Kekse darüberbröseln. Den Limettenkuchen in Stücke schneiden.