

Rezept

Schnelle Limettenecken

Ein Rezept von Schnelle Limettenecken, am 20.04.2024

Zutaten

80 g weiche Butter	200 g feinsten Zucker
1 Prise Salz	100 g Mehl
2-3 große, saftige Bio-Limetten	3 Eier (M)
1 gehäufter EL Speisestärke	Puderrucker oder Dekorzucker zum Bestreuen (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eine flache, eckige Backform (ca. 24 x 24 cm, Brownie-Form) mit Backpapier auslegen.
2. Butter mit 50 g Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Mehl dazugeben und unterrühren, bis kleine Teigbrösel entstehen. Die Brösel gleichmäßig auf den Boden der Form streuen und mit angefeuchteten Händen glatt drücken. Im Ofen (Mitte) 15-18 Min. backen.
3. Inzwischen 1 Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Von allen Limetten den Saft auspressen (es sollten 80 ml sein). Beides mit übrigem Zucker und Eiern mit dem Schneebesen verrühren. Die Stärke darübersieben und alles glatt verrühren. Die Masse auf die Teigkruste gießen, die Form wieder in den Ofen (Mitte) schieben und alles in ca. 20 Min. fertig backen.
4. Das Gebäck in der Form auskühlen lassen, dann in kleine Dreiecke schneiden. Nach Belieben mit Puder- oder Dekorzucker bestreuen.