

Limetten-Pie mit Baiser

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Geriebener Mürbteig:

200 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
30 g Zucker
120 g in Stücke geschnittene kalte Butter
1 Ei (Größe M)

Zum Blindbacken:

500 g getrocknete Linsen

Limetten-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
200 ml Limettensaft
250 g Joghurt
80 g Zucker

Baiser:

3 Eiklar (Größe M)
120 g Zucker
Saft von 1 Limette

1 Geriebener Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Zucker und Butter dazugeben und mit den Händen verreiben. Das Ei dazugeben und zügig zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 29 cm Ø) ausrollen und eine befettete, bemehlte Pieform damit auslegen.

3 Zum Blindbacken:

Aus Backpapier eine Scheibe (ca. 24 cm Ø) ausschneiden und auf den Teig legen. Die Linsen ca. 1 cm hoch auf das Backpapier geben.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten



④ **Limetten-Füllung:**

Puddingpulver mit Limettensaft, Joghurt und Zucker verrühren und unter Rühren aufkochen. Die Füllung auf den erkalteten Mürbteig geben und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

⑤ **Baiser:**

Eiklar mit Zucker und Limettensaft über Dampf (Wasserbad) mit dem Schneebesen warm aufschlagen. Aus dem Wasserbad nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Die Eiweißmasse dekorativ auf den Kuchen streichen.

Die Pie auf dem Rost in die obere Hälfte des Rohres schieben. Bei **200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 8 Minuten auf Sicht** flämen.

