

Limettis

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Brandteig:

¼ l Milch
100 g Butter
1 EL Zucker
150 g gesiebttes glattes Mehl
5 Eier (Größe M)

Limettencreme:

250 g Joghurt
100 g gesiebter Staubzucker
Saft von 2 Limetten
5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
2 EL Rum
½ l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Brandteig:

Für den Teig Milch mit Butter und Zucker aufkochen. Das Mehl einrühren und so lange unter Rühren rösten, bis sich der Teig vom Topf löst. Vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel geben. Die Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln einrühren und nach jedem Ei glatt rühren; der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech im Abstand von 1/2 cm kleine Krapferln zu einem Rechteck aufspritzen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten

Das erkaltete Gebäck vom Backpapier lösen und 1-mal durchschneiden (darf auch zerbrechen).

② Limettencreme:

Für die Creme Jogurt, Staubzucker und Limettensaft gut verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit Rum erwärmen und in das Jogurt einrühren. Bei beginnender Gelierung, das Schlagobers unterheben. Die Creme gleichmäßig auf die untere Hälfte des Gebäcks streichen. Den Deckel darauf geben und das Ganze kalt stellen.

Vor dem Servieren in beliebige Schnitten schneiden und leicht mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Limetten kann man auch Zitronen verwenden.