

# Key Lime Pie

Zitronenkuchen aus den Südstaaten



## Zutaten:

4	<i>Eigelb</i>
1 Dose	<i>Gesüßte Kondensmilch</i>
10-12 Esslöffel	<i>Limettensaft</i>
4	<i>Eiweiß</i>
4 Esslöffel	<i>Zucker</i>

für den Teig

250 Gramm	<i>Mehl</i>
200 Gramm	<i>Zucker</i>
200 Gramm	<b>Kokosfett</b>
1	<i>Ei</i>
6 - 10 Esslöffel	<i>Eiswasser</i>



## Zubereitung:

1. aus Mehl, Zucker, Kokosfett, dem Ei und dem Eiswasser einen krümeligen Teig herstellen
2. das Fett dabei mit einer Gabel in die anderen Zutaten einarbeiten (ä. Mürbeteig)
3. den Teig für einige Zeit kühl stellen
4. anschließend in eine Tarteform oder ähnliches geben
5. Backofen auf 190 Grad vorheizen
6. Eigelb verschlagen
7. mit Kondensmilch und Limettensaft verrühren
8. in die Teigform gießen
9. etwa 20 Minuten backen
10. Eiweiß mit Zucker zu Baiser schlagen
11. dekorativ auf den gebackenen Kuchen streichen
12. unter dem heißen Ofengrill einige Minuten hellbraun backen
13. oder bei 180 Grad weitere zehn bis 15 Minuten backen
14. Tipp: Für eine große, runde Form die Eineinhalbfache Menge der Füllung zubereiten!