

# Pie mit Limetten-Creme und Erdbeeren

**Für 6 Personen**

**Für den Boden:**

100 g Weizenmehl (405)	55 g Weizenvollkornmehl	15 g Weizenkleie
45 g Muscovado-Zucker	1/4 TL Vanillesalz	1 Prise Zimt
1/4 TL (Back-)Natron	1/4 TL Backpulver	130 g weiche Butter
1 EL Honig	1 TL Vanilleextrakt	

**Für die Füllung:**

4 Eigelb	2 EL Zitronen-Abrieb	400 g gesüßte Kondensmilch
150 ml Limettensaft		

**Für die Garnitur:**

500 g Erdbeeren	200 g Sahne	1 EL Puderzucker
-----------------	-------------	------------------

**Zusätzlich:**

Butter	Backpapier	Hülsenfrüchte
--------	------------	---------------

Die Backform (ca. 23-25 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten.

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Boden beide Mehlsorten, Weizenkleie, Zucker, Vanillesalz, Zimt, Natron und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Mit dem Handrührgerät weiche Butter, Honig und Vanilleextrakt einarbeiten, nur kurz zu einem Teig vermengen.

Den Teig fest an den Boden und Rand der gebutterten Form drücken. Darauf ein Stück Backpapier legen und mit Hülsenfrüchten zum „Blindbacken“ auffüllen. Den Boden so im Ofen 12 Minuten vorbacken.

Dann aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden in der Form auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

Für die Füllung mit der Küchenmaschine oder den Quirlen des Handrührgerätes die Eigelbe hellgelb cremig aufschlagen (ca. 5 Minuten).

Limettenabrieb und gesüßte Kondensmilch hinzufügen und weitere 5 Minuten aufschlagen.

Zuletzt den Limettensaft langsam unterrühren. Diese Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Im auf 175 Grad vorgeheizten Ofen den Kuchen 12 Minuten vorbacken.

Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühlen. Für die Garnierung die Erdbeeren, waschen, putzen und nach Belieben in Scheiben oder Viertel schneiden.

Sahne mit Puderzucker steif aufschlagen.

Die Tarte mit den Erdbeeren und der Sahne garnieren und servieren.

Cynthia Barcomi am 10. Mai 2019