

Limonentörtchen

**Sweets for my Sweet: Herrlich erfrischend und fruchtig.
Süßer als das süsse Nichtstun sind diese kleinen Sweeties.
Einfach zum Reinbeissen.**

Zutaten

Teig

125g Butter
90g Zucker
1 Ei
250g Mehl

Füllung

3 Limetten
170g Zucker
3 Eier
2dl Rahm

Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 1 Stunde kühl stellen
+ 20 Minuten backen

- 1** Für den Teig alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig möglichst flach drücken und 1 Stunde kühl stellen.
- 2** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick auswallen. Kreise im Durchmesser etwas grösser als die Tartelettesformen ausstechen und in die ausgebutterten Förmchen geben. Auf ein Backblech stellen.
- 3** Für die Füllung die Schale von 2 Limetten abreiben, von der dritten Limette die Schale in Zesten abziehen. Alle 3 Limetten auspressen. Saft und abgeriebene Schale in einer Schüssel mit Zucker und Eiern verrühren. Dann den Rahm unterrühren.
- 4** Die Füllung auf die Teigböden giessen. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) etwa 20–25 Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist. Mit Alufolie abdecken, sollten die Törtchen zu dunkel werden. Die ausgekühlten Törtchen mit der Limettenzeste garnieren.

Tipp

Schmeckt gut gekühlt besonders gut.
Mit Himbeeren garnieren.

