

Limetten-Pie ohne Zucker



180 min. 164 kcal SteviaSweet Crystal

Zubereitung ohne Zucker

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier bedecken.
3. Die Butter schmelzen.
4. Währenddessen die Kekse in der Küchenmaschine zerkleinern, zu der geschmolzenen Butter geben und gleichmässig verrühren.
5. Die Keksmischung auf dem Springformboden und etwas an den Rändern verteilen und leicht andrücken. Bei 175 °C ca. 8 Minuten backen.
6. Anschliessend die Eigelbe in einer Rührschüssel leicht verquirlen.
7. Kondensmilch, abgeriebene Limettenschale, **SteviaSweet Crystal** und Limettensaft dazugeben Und gleichmässig verrühren.
8. Den Belag auf den vorgebackenen Boden geben und auf unterster Schiene weitere 15 - 20 Minuten backen.
9. Aus dem Ofen nehmen. Der Kuchen sollte dabei in der Mitte noch nicht ganz fest sein. Anschliessend für ca. drei Stunden oder über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.
10. Vor dem Servieren den Kuchen mit Schlagrahm, abgeriebener Limettenschale und Limettenspalten verzieren.

Zutaten für 16 Portionen

Boden

200 g	zuckerreduzierte Vollkornkekse
75 g	geschmolzene Butter

Belag

4	Eigelb
400 g	ungesüsste Kondensmilch
50 g	SteviaSweet Crystal
750 ml	Limettensaft
2	Limetten, davon abgeriebene Schale

Servieren mit

100 ml	Rahm
Limettenspalten	
abgeriebene Limettenschale	

Nährwerte pro Portion

164	kcal
690	kJ
4	Protein in g
10	Kohlenhydrate in g
12	Fett in g