

Limettencreme

Zutaten für 6 Personen:

- 100g Butter, weich, in Stücken
- 3 Limetten, unbehandelt
- 400g gezuckerte Kondensmilch
- 4 Eier

Zubereitung im Thermomix:

1. Backofen auf 90 Grad C vorheizen.
2. Butter in den Mixtopf geben und 4 Min./50 Grad C/Stufe 1 schmelzen.
3. Von einer Limette die Schale abreiben und alle Limetten auspressen. Wenn sehr viel Fruchtfleisch im ausgepressten Limettensaft ist, diesen durch ein Sieb geben.
4. Kondensmilch, Limettenschale und –saft in den Mixtopf zugeben und 15 Sek./Stufe 4 verrühren.
5. Eier zugeben und 30 Sek./Stufe 5 unterrühren.
6. Creme in Soufflé Förmchen oder hitzebeständige Gläser füllen, im auf 90 Grad C (Heißluft) vorgeheizten Backofen 30 Minuten stocken lassen und bis zum Verzehr kalt stellen.