



## Wassermelonenschnitte mit Limette

### Description

default watermark

Der Boden:

4 Eier

180g Zucker

100ml Rapsöl

200g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

• Eier und Zucker weißschaumig aufschlagen.

• Öl zugeben, kurz unterschlagen und dann Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben.

• Auf ein Backblech verteilen (Backpapier darunter)

• Bei 160 Grad ca. 35min backen.

• auskühlen lassen.

• 1/4 Limettencreme:

300g Sahne

300g Schmand (kalt)

100g Zucker

1 halbe Schote Vanille (ausgekratzt)

2 Limetten (Abrieb und ausgepresst)

1 msp. Geriebene Tonkabohne

8 Blatt Gelatine

• obere Zutaten in eine Schüssel und miteinander aufschlagen. Ggf. den Saft erst zugeben, wenn die Masse etwas volumiger ist.

• Gelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle leicht erwärmen.

• ein bisschen von der Masse zur Gelatine geben, glatt rühren und so temperieren.

• dann zur Masse geben und schön vermengen.

• Auf dem Boden verteilen. Auskühlen.

• Wassermelonenspiegel:

Ca. 1/2 mittelgroße Wassermelone

Je nach Größe der Melone etwas Zucker.

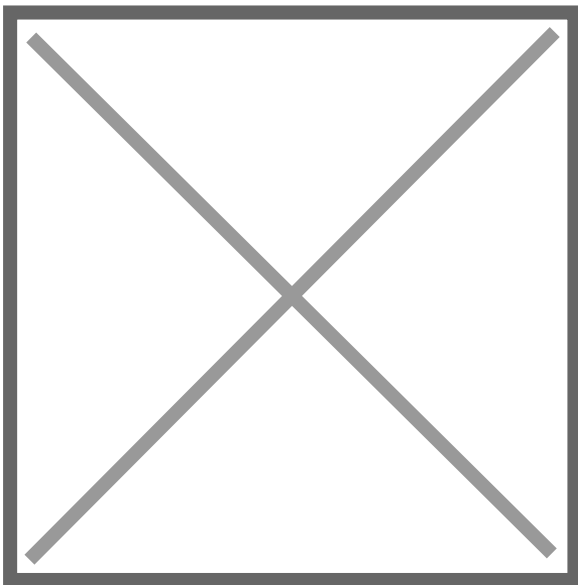
Saft von 1 Limette

10 Blatt Gelatine

• Melone schälen und pürieren. Limettensaft und ggf. Zucker zugeben.

• Gelatine im kalten Wasser einweichen und wie oben beschrieben handhaben.

• Nun auf der Creme verteilen und komplett auskühlen lassen.



### Category

1. Kuchen und Kekse

### Date Created

Juli 23, 2022

### Author

jeanny