

# Biskuit-Limetten-Schnitten

Die Biskuit-Limetten-Schnitten sind ein leichtes Dessert mit Biskuit und einer erfrischenden Limetten-Creme. Die feine Zitrusnote macht diese Mehlspeise perfekt für warme Tage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

### für die Creme

200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 Packungen	Sahnesteif
500 g	<a href="#">Mascarpone</a>
100 g	Staubzucker
1 Stk.	Bio-Limette (Schale unbehandelt)

### für den Teig

3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
150 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
75 ml	Wasser
1 Stk.	Bio-Limette
75 g	Weizenmehl
75 g	Speisestärke
60 g	<a href="#">Butter</a> (geschmolzen)

## Zubereitung

1. Für die **Biskuit-Limetten-Schnitten** zuerst die Creme zubereiten. Das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone vorsichtig unterheben. Staubzucker, Limettenabrieb

und Limettensaft einrühren. Die Creme bis zur weiteren im Kühlschrank Verwendung kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Wasser und Limettensaft hinzufügen. Mehl und Speisestärke langsam unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die geschmolzene Butter unterheben. Den Teig auf zwei Backformen (ca. 28 x 17 cm) aufteilen. Die Böden nacheinander jeweils etwa 10 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
3. Die vorbereitete Creme gleichmäßig auf einen Biskuitboden streichen. Den zweiten Boden darauflegen und leicht andrücken. Die Biskuit-Limetten-Schnitten vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben und gut gekühlt genießen.

## **Tipp**

Die Biskuit-Limetten-Schnitten schmecken besonders frisch direkt aus dem Kühlschrank und passen hervorragend zu Kaffee oder sommerlichen Getränken.