Mojito-Kuchen

Frisch, frischer, Mojito-Kuchen! Wenn sich überraschend Gäste ankündigen, ist dieses Rezept Gold wert, denn es ist nicht nur lecker, sondern auch im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 3,1 h

Gesamtzeit: 4,0 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für die Keks-Kruste

300 g	Kekse (Krümel)
2 EL	Zucker
4 EL	Butter (geschmolzen)
1 EL	Butter (für die Form)

Für die Füllung

120 ml	Limettensaft
50 g	Minze
400 ml	Kondensmilch
4 Stk.	Eigelb
2 EL	Rum

Für die Garnierung

Nach Belieben	Limettenschale
Nach Belieben	Minze

Zubereitung

1. Für den **Mojito-Kuchen** den Backofen auf 175°C vorheizen und eine Tarteform mit Butter

einfetten. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und sehr klein zerkrümeln. Mit der zerlassenen Butter und dem Zucker vermengen.

2. Die Krümel-Mischung als Boden in die Form legen und leicht andrücken. Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu die Minze waschen und trocken tupfen. Mit dem Limettensaft verrühren und 5 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen und die Minze entsorgen.

4. In einer zweiten Schüssel die gesüßte Kondensmilch mit Eigelb verrühren und den Limettensaft (und optional den Rum) mit dem Schneebesen unterschlagen, bis die Masse etwas andickt. Die Füllung dann auf den Keksboden gießen und glatt streichen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen.

5. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Wenn der Kuchen Zimmertemperatur erreicht hat, für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren mit Limettenschalen oder -scheiben und frischer Minze garnieren.

Tipp

Den Mojito-Kuchen mit einem Klecks Schlag servieren.