

Hier und heute



Rübli-Limettenküchlein

Konditormeisterin Emily Gordon backt aromatische Rübli-Limettenküchlein mit luftigem Vanille-Limetten-Topping. Einfach köstlich!

Das Rezept

von Emily Gordon für ca. 15 Küchlein

Zutaten

- 112 g Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 30 g Limettensaft
- 250 g Mehl
- 1/4 TL Backpulver
- 1/8 TL Natron
- 1/4 TL Salz
- 1/4 TL Vanille
- 112 g geraspelte Karotten
- 80 g Crème fraîche
- Zeste einer Limette
- Saft einer 1/2 Limette
- Puderzucker

Zubereitung

Butter und Zucker cremig schlagen. Eier nach und nach hinzufügen. Limettensaft und Abrieb unterrühren. Trockene Zutaten mischen und vorsichtig unterheben. Crème fraîche dazugeben und glattrühren. Teig mit dem Spritzbeutel in Mini-Silikon-Kastenformen füllen. Bei 165 °C ca. 15 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Fertige Küchlein vollständig auskühlen lassen

Zutaten für die Creme

- 200 g Frischkäse,
- 80 g Sahne
- 40 g Puderzucker
- Spritzer Limettensaft und Zesten
- 1 g Vanille

Zubereitung

Alle Zutaten aufschlagen und mit dem Spritzbeutel auf die fertigen Küchlein dressieren.