

## Atlantic Beach Pie (Lemon Pie)

Das perfekte Dessert für den Sommer. Erfrischende Zitronen-Limetten-Creme trifft auf salzigen Cracker-Boden. Eine himmlische Kombination!

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 50 Min.

---

### Zutaten

---

200 g salzige Cracker

115 g Butter

3 EL Zucker

#### Zutaten für die Füllung:

4 Eigelbe

370 g gesüßte Kondensmilch

120 ml Zitronen- und/oder Limettensaft (gerne gemischt)

1 Prise Salz

200 ml Sahne

Abrieb von einer Limette

1 Prise Meersalz

### Zubereitung

---

1. Schmelzt 115 g Butter in einem Topf. Gebt 200 g salzige Cracker in einen Gefrierbeutel und rollt mit einem Nudelholz darüber, bis grobe Krümel entstanden sind. Gebt 3 EL Zucker und die Cracker-Brösel zu der geschmolzenen Butter und verrührt alles gut miteinander.
2. Nehmt eine 22-cm-Pie-Form, gebt die Cracker-Masse hinein und drückt sie mit einem Löffel am Boden und am Rand fest. Es soll ein hoher Rand entstehen. Stellt die Form dann für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank.
3. Anschließend geht es bei 175°C Ober-/Unterhitze in den Ofen. Backt den Boden ca. 12-15 Minuten, bis er goldbraun ist. Lasst ihn danach etwas auskühlen.
4. Gebt 4 Eigelbe und 370 g gesüßte Kondensmilch in eine Schüssel und verrührt alles miteinander. Gebt dann 120 ml Zitronen- und/oder Limettensaft und eine Prise Salz dazu und verrührt alles miteinander. So lange, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben und zu einer homogenen Masse geworden sind.
5. Gießt die Füllung auf den Cracker-Boden und backt das Ganze für weitere 14-16 Minuten bei 175°C Ober-/Unterhitze.
6. Lasst den Pie danach komplett auskühlen. Stellt ihn für mindestens 4 Stunden – oder auch über Nacht – in den Kühlschrank.

7. Schlagen Sie 200 ml Sahne steif und verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Pie. Streuen Sie die abgeriebene Schale einer Limette und ein paar Flocken Meersalz darüber. Fertig.