Rezept

Heidelbeer-Pie

Ein Rezept von Heidelbeer-Pie, am 20.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl
2 EL	Zucker
	4-5 EL Eiswasser
4 EL	Zucker
1 EL	Speisestärke
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Puderzucker zum Bestäuben
180 g	kalte Butter
	Salz
300 g	Heidelbeeren
1 EL	Mehl
1 EL	Butter
1	Ei zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE PIEFORM VON 22 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle das Mehl mit Butter, Zucker, 2 Prisen Salz und Eiswasser rasch zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Wenn nötig, etwas mehr Eiswasser dazugeben. Den Teig in zwei Teile teilen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.

2. Für die Fülle die Heidelbeeren behutsam waschen und auf Küchenpapier trocknen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die Form damit auslegen, dabei den Teig etwa 1 cm über den Rand hinaus hochziehen. Kühl stellen.

3. Die Beeren mit Zucker, Mehl und Speisestärke mischen. Die Butter in kleine Stückchen schneiden und untermischen. Die Beeren in die Form füllen. Die zweite Teighälfte zu einem Kreis ausrollen und auf die Beeren legen. Die Teigränder zusammendrücken, leicht nach innen rollen und mit einer Gabel ein Muster eindrücken. Das Ei mit etwas Wasser verschlagen, auf den Kuchen pinseln. In den Teigdeckel mit einem scharfen Messer Schlitze schneiden, damit der Dampf beim Backen entweichen kann.

4. Die Pie im Backofen (unten) 20 Min. backen, dann bei 180° (Umluft 160°) weitere 15-20 Min. backen, bis der Kuchen goldbraun ist und die Fülle blubbert. Falls der Kuchen zu braun wird, gegen Ende der Backzeit lose mit Backpapier abdecken. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Schmeckt lauwarm und kalt sehr gut. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.