

## Rezept

# Pecan Pie

Ein Rezept von Pecan Pie, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>2 EL</b> Zucker
1/2 TL Backpulver	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1</b> Ei (Größe M)	<b>100 g</b> Butter
<b>60 g</b> Butter	<b>4</b> Eier
<b>75 g</b> Ahornsirup	<b>1 EL</b> Traubenzucker-Vanille-Sirup
<b>125 g</b> Pecannusskerne	Fett für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarte- oder Springform (24 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf einem Backbrett mit Zucker, Backpulver, Salz, dem Ei und der in Flöckchen geschnittenen Butter mit zwei Messern hacken und dabei vermischen (Step 1). Kurz durchkneten und, falls der Teig zu trocken ist, noch einige Tropfen eiskaltes Wasser zugeben. Den Teig in Folie wickeln und für ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Für die Füllung die Butter zerlassen und wieder abkühlen lassen. Die Eier verquirlen, den Ahornsirup untermischen und rühren, bis sich der Sirup mit den Eiern verbunden hat. Dann den Vanillesirup und die zerlassene Butter untermischen. Die Nüsse halbieren.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Form fetten. Den gekühlten Teig auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen. Die Form damit auslegen und einen ca. 2 cm hohen Rand formen (Step 2). Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im heißen Ofen (Mitte) 10 Min. vorbacken.
4. Den Teigboden aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Gleichmäßig mit den Pecannusshälften belegen und mit der vorbereiteten Eiercreme begießen (Step 3).
5. Die Form wieder in den Ofen (Mitte) schieben und den Kuchen in 30-35 Min. fertig backen. Zur Garprobe mit einem Stäbchen in die Mitte des Kuchens stechen – wenn es sauber herauskommt, ist der Pie fertig. Den Kuchen kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen. Warm oder kalt servieren.