

Rezept

Veganer Very Berry Pie

Ein Rezept von Veganer Very Berry Pie, am 09.10.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

400 g Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)	3 TL Zucker
	1 gestrichener TL Salz
3/4 TL Backpulver	350 g gefrorene oder kalte Margarine

FÜR DIE FÜLLUNG:

1 kg Blaubeeren, Himbeeren oder Brombeeren	3 EL Zucker
1/2 TL Zimtpulver	1/2 TL Bourbonvanillepulver
2 EL Speisestärke	

AUßERDEM:

Margarine für die Form	Weizen- oder Dinkelmehl zum Verarbeiten
Plätzchenausstecher (z. B. Herz oder Stern)	2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Springform à Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die trockenen Zutaten vermischen. Gefrorene Margarine darüberreiben oder kalte Margarine in Flöckchen zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder den Händen krümelig mischen.
2. Nach und nach 4-5 EL eiskaltes Wasser zufügen, bis sich die Krümel zusammenklumpen. Alles mit den Händen schnell verkneten, den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
3. Für die Füllung die Beeren verlesen, nur falls nötig waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Zucker, Zimt und Vanille mischen.
4. Den Backofen auf 220° vorheizen und die Backform fetten. Ein Drittel des Teigs abnehmen. Das größere Teigstück zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder auf wenig Mehl etwas größer als die Backform ausrollen, in die Form legen und einen 4 cm hohen Rand formen. Die Kante sauber abschneiden.

5. Das übrige Teigdrittel ca. 0,7 cm dick ausrollen. Mit dem Plätzchenausstecher daraus Sterne, Herzen oder andere Figuren ausstechen.

6. Die Zimt-Zucker-Mischung auf dem Boden verteilen. Die Beeren mit der Stärke bestreuen und daraufgeben. Zum Schluss die ausgestochenen Formen auf die Oberfläche des Kuchens legen.

7. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 30-35 Min. backen, bis der Teig schön goldbraun ist. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.