

Zutatenliste

Brombeer-Pie

Anzahl	Einheit	Zutat
25	g	Der Markenzwieback
170.00	g	Mehl
120.00	g	Butter (weich)
0.00		Salz
350.00	g	Brombeeren
25.00	g	Mandeln (gemahlen)
50.00	g	Zucker
3.00	EL	Puderzucker
2.00	EL	Rum

Zubereitung

1. Für den Pie-Teig das Mehl mit Butter, 1 Prise Salz und 3 EL eiskaltem Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten, 30 Minuten kühlstellen. 4 des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte von 24 m Ø ausrollen. Den Teig in eine gefettete Pie-Form(18 cm Ø) geben, den Rand festdrücken.

2. Den Boden mit Zwiebackbröseln und Mandeln bestreuen. Brombeeren darauf verteilen. Mit Zucker und 1 Prise Zimt bestreuen.

3. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und auf die Brombeeren legen. Den Teigdeckel an den Rändern festdrücken und die Oberflächemehrfach mit einer Gabel einstechen. Pie im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad(Gas 2-3, Umluft 170 Grad) auf der 2. Schiene von unten 40 Minuten backen.

4. Für den Guss den Puderzucker mit Rum verrühren und auf die noch heiße Pie streichen. Zum Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.