



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 136

Pecan Pie



15 Minuten



1,5 Stunde



6 Stunden

Zutaten

Für den Teig:

260 g Mehl

 1 EL Muscovadozucker

 1 gute Prise Meersalz

115 g kalte Butter

5 EL Eiswasser

1 EL weißer Balsamico

oder Obstessig

Für die Füllung:

 280 g Pecannüsse

3 Eier

 100 g Dattelsirup

40 g Agavendicksaft

 100 g Rohrohrzucker

 ½ TL Vanille

80 g Butter, geschmolzen
und abgekühlt

Rezept

Mehl mit Zucker und Salz in einer großen Schüssel mischen. Butter in kleinen Stücken hinzufügen und mit Wasser und Essig alles zu einem Teig verarbeiten. Er sollte nicht zu feucht und darf ruhig etwas bröselig sein. In Wachspapier 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Teig ausrollen und eine Pie-Form damit auslegen. Nochmals 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 230 Grad vorheizen. Den Teig mit Backpapier abdecken und beschweren, zum Beispiel mit trockenen Bohnen oder Erbsen. 30 Minuten in den Ofen schieben, 10 Minuten vor Ende der Backzeit Papier und Bohnen entfernen und die Temperatur auf 160 Grad drosseln. Der Rand sollte goldbraun werden. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Pecannüsse auf einem Blech 10 Minuten im Ofen rösten, bis sie zu duften beginnen. Für die Füllung die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier, Sirup, Agavendicksaft, Vanille und Zucker langsam mit dem Handmixer verrühren. Nach und nach die Butter hinzufügen und am Schluss die gerösteten Pecannüsse untermischen. Die Masse auf den Teigboden gießen, dabei die Pecannüsse gleichmäßig verteilen. Bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen. (Falls ihr kleinere Förmchen verwendet, verkürzt sich die Backzeit entsprechend) Am besten über Nacht ruhen lassen, mindestens aber 3 Stunden. Dazu passt Vanilleeis. **Guten Appetit!**