

Blueberry-Pie



Zubereitungszeit

30 Minuten + 30 Minuten kühl stellen + 25-30 Minuten backen + auskühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 350 kcal

Eiweiss: 5 g

Fett: 18 g

Kohlenhydrate: 41 g

Tipps zu diesem Rezept

- 1 EL Maisstärke durch 2 Blatt Gelatine ersetzen. Diese in den noch warmen Beeren auflösen. So wird die Beerenmasse fester.

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Butter in Würfelchen dazugeben. Alles zwischen den Fingern bröselig verreiben. Ei verquirlen und begeben. Alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. 30 Minuten kühl stellen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn auswallen, ins Kuchenblech legen. Rand andrücken. Überstehenden Teig wegschneiden. Teigboden mehrmals einstechen. Mit Backpapier belegen. Mit Hülsenfrüchten beschweren. 25-30 Minuten blindbacken. Nach 10 Minuten Hülsenfrüchte samt Papier entfernen. Boden fertig backen. Im Blech auskühlen lassen.
3. Heidelbeeren, Zucker, Maisstärke und Salz mischen. Beeren bei mittlerer Hitze aufkochen. Orangenschale und Ingwer fein dazureiben. Beeren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit anfängt zu binden. Mit Zimt und Butter abschmecken. Auf den vorgebackenen Boden giessen. Blueberry-Pie auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dazu geschlagenen Doppelrahm servieren.

Zutaten

Für 1 Kuchenblech à 28 cm Ø,
Ergibt ca. 8 Stück

350 g	tiefgekühlte Heidelbeeren
100 g	Zucker
2 EL	Maisstärke
1 Prise	Salz
1	Bio-Orange
5 g	Ingwer
0.5 TL	Zimt
1 TL	Butter

Mürbeteig

250 g	Mehl
2 Prisen	Salz
150 g	Butter, kalt
1	grosses Ei
	Mehl zum Auswallen
	Hülsenfrüchte zum Blindbacken