

## Cassis-Pie



### Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 30 Minuten kühl stellen + ca. 25 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 830 kcal

Eiweiss: 12 g

Fett: 34 g

Kohlenhydrate: 116 g

### Zutaten für 4 Portionen

4	Pie-Formen à ca. 10 cm Ø
250 g	schwarze Johannisbeeren
1	Zitrone
100 g	Zucker
1 EL	Maisstärke
	Mehl zum Auswallen
	Butter für die Förmchen
1	Ei
4 EL	Doppelrahm

### Teig

250 g	Mehl
150 g	Zucker
125 g	Butter, kalt
1	Ei

### Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Kalte Butter in Flocken dazugeben. Butter und Mehl zwischen den Händen krümelig reiben. Eine Mulde bilden. Ei verquirlen und in die Mulde giessen. Schnell zu einem Teig verkneten. Ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Beeren von den Rispen zupfen. Von der Zitrone Schale fein abreiben. Beeren, Zucker, Maisstärke und Schale mischen.
3. Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen. 4 Rondellen à 12 cm und 4 Rondellen à 10 cm ausstechen. Förmchen ausbuttern, mit den grösseren Rondellen auslegen. Teig einstechen. Beerenmasse in die Förmchen verteilen. Mit kleineren Rondellen belegen. Rand mit einer Gabel andrücken und verschliessen. Ei verquirlen. Pies damit bestreichen. Mit einem Messer vorsichtig die Pie-Deckel über Kreuz einschneiden. Pies in der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Mit Doppelrahm servieren.