

Try a Pie!

Ob der Teig oben, unten oder auf beiden Seiten ist, es wird doch immer Pie genannt. Hier die beliebtesten Rezepte auf einen Blick.



Berry Pie

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Für eine Pie-Form oder ein Backblech von ca. 28 cm Ø

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft

2 TL Maizena

450g tiefgekühlte Beerenmischung, angetaut

100g Zucker

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

500g Kuchenteig

1 Ei, verknüpft

1. Zitronenschale und -saft mit Maizena verrühren. Beerenmischung, Zucker und Vanillesamen daruntermischen, in die Form füllen.
2. Teig ca. 4 mm dick, etwas grösser als die Form, auswallen, mit einem Messer PIES ausschneiden oder eine beliebige Form ausstechen. Den Formrand aussen mit Ei bestreichen, Teigblatt locker darauflegen, am Rand gut andrücken.
3. **Backen:** ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, in der Form lauwarm servieren.

Dazu passt: Vanilleglace oder Crème fraîche.

Stück (1/6): 323 kcal, E 5g, Kh 43g, F 14g



Film auf:
videos.bettybossi.ch

Pumpkin Pie

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Blindbacken/Backen: ca. 45 Min.
Für ein Backblech von ca. 28 cm Ø,
Boden gefettet und bemehlt

200g Ruchmehl

3 EL Zucker

¼ TL Salz

100g Butter, in Stücken, kalt

1 Ei, verknüpft

2 EL Wasser

2 EL Mehl

2 EL Zucker

¼ TL Zimt

700g Kürbis (z. B. Butternut),
in Würfeln
(ergibt ca. 600g)

200g gezuckerte Kondensmilch

2 Eier

2 TL Ingwer, fein gerieben

¼ TL Salz

1 TL Zimt

1 Msp. Nelkenpulver

1. **Mürbeteig:** Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei und Wasser begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Den Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen (ca. 32 cm Ø), in das vorbereitete Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Mehl, Zucker und Zimt mischen, auf dem Boden verteilen, mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.
3. **Blindbacken:** ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, auf einem Gitter auskühlen. Hitze auf 180 Grad reduzieren.
4. Ein Dämpfkörbchen in eine weite Pfanne stellen, Wasser

bis knapp unter den Körbchenboden einfüllen. Kürbis begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich garen. Kürbis pürieren, auskühlen.

5. Kondensmilch und alle restlichen Zutaten unter das Püree rühren, auf dem vorgebackenen Teig verteilen.
6. **Fertig backen:** ca. 30 Min. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Dazu passt: Schlagrahm.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Stück (1/6): 344 kcal, E 9g, Kh 44g, F 15g

TIPP

Das Rezept für eine glutenfreie Pumpkin Pie finden Sie auf unserer Website www.bettybossi.ch/glutenfrei.

www.bettybossi.ch

Glutenfrei



Lemon Meringue Pie

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 8 Min.
Für eine Springform von ca.
20cm Ø, Boden mit Backpapier
belegt, Rand gefettet

250g Weizenguetzli (z. B.
Digestive), fein gemahlen

2 EL Kakaopulver

100g Butter, flüssig, abgekühlt

2 dl Wasser

5 Limetten, heiss abgespült,
trocken getupft, wenig
abgeriebene Schale, gan-
zer Saft (ergibt ca. 2 dl)

120g Zucker

3 EL Maizena

3 frische Eigelbe

30g Butter

1 Prise Salz

3 frische Eiweisse

1 Prise Salz

100g Zucker

1. Guetzli, Kakaopulver und Butter mischen, auf dem Boden der vorbereiteten Form verteilen. Guetzlimasse mit dem Boden eines Glases gut andrücken, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen, ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Wasser und alle Zutaten bis und mit Salz mit dem Schwingbesen in einer Pfanne verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein

Sieb in eine Schüssel giessen, etwas abkühlen, auf dem Teigboden verteilen, auskühlen.

3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt und sehr steif ist. Eischnee mit einem Löffel auf der Creme verteilen.
4. **Überbacken:** ca. 8 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formrand entfernen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Schmeckt frisch am besten.

Stück (%): 435kcal, E 5g, Kh 52g, F 23g

Ihre besten Pie-Rezepte?

Haben auch Sie ein geheimes Pie-Rezept von Bekannten aus England oder Amerika, das Sie unseren Fans verraten möchten? Tauschen Sie sich aus auf der Betty Bossi Facebook-Seite! www.facebook.com/bettybossi



Pekan Pies

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 1 Std.
Für 6 Förmchen von je ca. 10 cm Ø,
gefettet und bemehlt

250g Mehl

¾ TL Salz

100g Butter, in Stücken, kalt

1 dl Wasser

100g Pekannüsse

3 dl Ahornsirup

50g Butter, flüssig, abgekühlt

3 Eier, verknüpft

1 Päckli Vanillezucker

1 Prise Salz

1. **Kuchenteig:** Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Teig auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen, 6 Rondellen von je ca. 12 cm Ø ausstechen. Teig in die vorbereiteten Förmchen legen, Rand gut andrücken.

3. Pekannüsse auf die Böden verteilen. Ahornsirup und alle restlichen Zutaten verrühren, darauf verteilen.

4. **Backen:** ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus den Förmchen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt ca. 2 Tage.

Stück: 619kcal, E 10g, Kh 66g, F 36g

Apple Pies

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 35 Min.
Für 6 Förmchen von je ca. 10 cm Ø,
gefettet und bemehlt

300g Mehl

100g Rohrzucker

¼ TL Salz

125g Butter, in Stücken, kalt

3 EL Wasser

2 Äpfel (z. B. Gala, ca. 200g), in Scheibchen

50g Rosinen

2 EL Calvados

¼ TL Zimt

einige Butterflöckli

1 EL Rohrzucker

1. **Mürbeteig:** Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Äpfel, Rosinen, Calvados und Zimt mischen.

3. Teig halbieren, eine Teighälfte auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen, 6 Rondellen von je ca. 12 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen, Apfelfüllung darin verteilen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren, in die Rondellen mit einem Ausstecher eine Form ausstechen, diese aber nicht herausnehmen. Rondellen auf die Füllung legen, Rand gut andrücken.

4. Butter und Rohrzucker auf die Teigdeckel verteilen.

5. **Backen:** ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, noch lauwarm servieren.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt ca. 1 Tag.

Dazu passt: Vanilleglace.

Stück: 482 kcal, E 6g, Kh 64g, F 21g

