REZEPT FÜR HAND PIES MIT PEKANNUSSCREME UND BIRNE

HAND PIES MIT PEKANNUSSCREME UND BIRNE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12 Stück | 65 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 150 g Butter
- 75 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 300 g Mehl (Type 550)
- Mehl zum Bearbeiten

Für die Füllung:

- 75 g Pekannusskerne
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 30 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 1 feste Birne (ca. 200 g)
- 2 EL Zitronensaft

Außerdem:

- 1 Eiweiß zum Bepinseln
- 100 g Zitronenmarmelade oder Birnengelee
- etwas SweetFamily Bio-Puderzucker

5254

ZUBEREITUNG

327	4	37	17
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Teig Butter würfeln und mit übrigen Zutaten rasch glatt verkneten, bei Bedarf 1-2 EL kaltes Wasser zufügen. Teig zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.

2. Pekannüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, dann abkühlen lassen. Mit Öl zu einer geschmeidigen Creme pürieren. 30 g Bio-Puderzucker und Lebkuchengewürz unterrühren. Birne schälen, entkernen, fein würfeln und mit Zitronensaft mischen.

3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf etwas Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen und 24 Kreise (à 8-9 cm Durchmesser) ausstechen. 12 Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und mit Eiweiß bepinseln. Pekannusscreme und Birnen darauf verteilen, dabei rundherum ca. 1 cm Teig frei lassen. Übrige Teigkreise mittig über Kreuz einschneiden, darauf legen und an den Rändern gut festdrücken. Mit übrigem Eiweiß bepinseln.

4. Hand Pies im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5. Marmelade oder Gelee unter Rühren leicht erwärmen, bis es flüssig wird. Mit einem kleinen Löffel durch die Öffnung über den Birnen verteilen. Hand Pies mit Bio-Puderzucker bestäuben.