REZEPT FÜR FEIGEN PIE | SWEETFAMILY

FEIGEN PIE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12 Stücke | 90 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Fett	für die Form
300 g	kalte Butter
300 g	Mehl
1	Eigelb
1 TL	Salz
Mehl zum	Bearbeiten
500 g	getrocknete Feigen
80 g	Vollmilch-Kuvertüre
30 ml	Orangensaft
30 ml	Espresso
180 g	SweetFamily Brauner Zucker
Schale von	1 Bio-Orange
1 EL	Milch

Zubereitung

502	6	63	23
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Backofen vorheizen und Tarteform vorbereiten:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Eine Tarteform mit gewelltem Rand (ca. 24 cm Durchmesser) fetten.

Mürbeteig zubereiten und vorbacken:

2. 200 g Butter klein würfeln und mit Mehl, Eigelb, ca. 1 EL kaltem Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten. 3/4 zu einem Kreis (28 cm Durchmesser) ausrollen, übrigen Teig kühl stellen. Teigkreis in die Form legen, Ränder andrücken und glatt schneiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im heißen Ofen ca.15 Minuten vorbacken. Aus dem Backofen nehmen und Ofentemperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) reduzieren.

Füllung vorbereiten:

3. Inzwischen Stiele der getrockneten Feigen abschneiden, Feigen klein schneiden. Übrige Butter und Kuvertüre für die Füllung klein schneiden.

Schokocreme kochen und Tarte füllen:

4. Orangensaft, Espresso und Braunen Zucker in einem Topf aufkochen, bis der Zucker schmilzt. Topf vom Herd nehmen, Orangenschale, gewürfelte Butter und Kuvertüre zufügen und darin unter Rühren cremig schmelzen lassen. Feigen auf den vorgebackenen Boden geben, Creme darüber gießen.

Teiggitter auflegen und Tarte fertig backen:

5. Übrigen Teig auf wenig Mehl ausrollen. In 1

cm breite Streifen schneiden und in Gitterform auf die Tarte legen, Ränder vorsichtig andrücken. Teig mit Milch bestreichen. Pie im heißen Ofen ca. 50 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp:

Dazu schmeckt selbst gemachte Vanillesoße oder Vanilleeis.