

FEIGEN PIE



FEIGEN PIE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 90 Min.

Zutaten

- 210 g kalte Butter
- 300 g Mehl + 1 EL zum Ausrollen
- 1 Eigelb
- 1 EL kaltes Wasser
- 1 TL Salz
- 500 g getrocknete Feigen
- 30 ml Orangensaft
- 30 ml Espresso
- 180 g SweetFamily Brauner Zucker
- Schale von einer Bio-Orange
- 100 g Butter
- 80 g Vollmilch-Kuvertüre
- 1 EL Vollmilch



ZUBEREITUNG

502

Kcal

Stück

6

Gramm

Eiweiß

63

Gramm

Kohlenhydrate

23

Gramm

Fett

1. [Backofen auf 200°C vorheizen](#). Eine Tarteform mit gewelltem Rand (24 cm Durchmesser) mit 10 g Butter ausfetten.
2. Die übrige Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Eigelb, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten. 3/4 des Teiges zu einem Kreis mit 28 cm ausrollen. Den Teig die Tarteform legen, Ränder andrücken und glatt schneiden. Den Teig mit einer Gabel einstechen. [In den mittleren Einschub schieben](#). Bei 200°C (Umluft: 180°C) ca.15 Minuten vorbacken. Aus dem Backofen nehmen.
3. Die Stiele der getrockneten Feigen abschneiden. Die Feigen klein schneiden und auf den Teig legen.
4. Orangensaft, Espresso und [Brauner Zucker](#) in einem Topf aufkochen lassen bis der Zucker gelöst ist. Topf vom Herd ziehen. Orangenschale fein darüber abreiben. Butter und Vollmilchkuvertüre mit dem Schneebesen hinein rühren bis die Masse cremig ist. Über die Feigen gießen.
5. Übrigen Teig verkneten und ausrollen. In 1 cm breite Streifen schneiden und in Gitterform auf die Tarte legen. Den Teig mit Milch bestreichen.
6. In die mittlere Einschubleiste schieben. Den Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C) herunter schalten und die Pie ca. 50 Minuten goldbraun backen.

FEIGEN PIE

Obst: Feige