

# 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 Pekannuskerne
- 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



2625

### ZUBEREITUNG

**327**

Kcal

pro Stück ca.

**4**

Gramm

Eiweiß

**37**

Gramm

Kohlenhydrate

**17**

Gramm

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.

**Obst:** Birne