

Pecan Pie



Zutaten:

Für den Teig

- 250 g Mehl 405
- 125 g kalte Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei (M)
- 1 Prise Salz

Getrocknete Erbsen oder Kugeln zum Blindbacken

Zutaten:

Für die Füllung

- 260 g Pekannüsse
- 3 Eier
- 1 größere Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 100 g braunen Zucker
- 4 EL Ahornsirup
- 4 EL zerlassene Butter
- 16 Pekannüsse

Zubereitung Teig:

Mehl, kalte Butter, Zucker, Ei und Salz mit den Händen verkneten oder mit der Küchenmaschine.

Den Teig in Folie einwickeln und für ca. 40 Min. in den Kühlschrank legen. Zwischenzeitlich den Ofen auf 190°C vorheizen.

Die Tortenform (Ø 24 cm) einfetten.

Den ausgerollten Teig locker in die Form legen, mit den Fingern leicht andrücken und den Überstand mit dem Rollholz abtrennen.

Alufolie über den Teig legen und der Form anpassen. Mit Kugeln zum Blindbacken oder getrockneten Erbsen, Bohnen oder Reis ausfüllen und den Mürbeteig 15 Min. backen, dann die Kugeln entfernen und nochmals für weitere 5 Min. backen. Die Temperatur auf 175-180°C reduzieren.

Zubereitung Füllung:

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dafür 160g Pekannüsse zerkleinern. Die Eier mit Salz und dem ausgekratzten Vanillemark aufschlagen, dann den Zucker, Ahornsirup und die flüssige Butter dazugeben.

Die Masse auf den halb gebackenen Boden streichen und weitere 15 Min. backen.

Nochmals den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit den 16 Hälften (oder mehr) der Pekannüsse belegen. Ich lege mindestens eine pro Stück im Kreis auf oder auch 3 pro Stück vom Rand der Torte zur Mitte hin.

Jetzt muss der Kuchen nochmals für 20 bis 25 Min. in den Ofen. Um zu sehen, ob der Kuchen fertig ist, sticht man mit einem Metallstäbchen hinein. Es sollte beim Herausziehen trocken sein, dann ist der Kuchen fertig.

Am besten schmeckt er noch lauwarm mit Vanilleeis oder Sahne. Im Winter auch mit Zimteis. Sicher gibt es viele weitere Ideen. Sie würden mich sehr interessieren! 🤔