

Blätterteig-Marillen-Pie

14 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Gedünstete Marillen:

600 g entsteinte, halbierte Marillen
60 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
Saft von 1 Orange
2 EL Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (270 g)

Joghurt-Pudding:

350 g Joghurt
150 ml Milch
3 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
1 Ei (Größe M)

Zum Bestreuen & Dekorieren:

Staubzucker
Zitronenthymian

1 Gedünstete Marillen:

Marillen mit Zucker, Zitronen- und Orangensaft und Puddingpulver vermischen und abgedeckt kurz dünsten.

2 Blätterteig:

Den Blätterteig entrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Pieform (25 cm Ø) geben. Überstehenden Teig abschneiden, flechten und am Formrand anlegen. Den Teig mit einer Gabel gut stupfen.

3 Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

4 Joghurt-Pudding:

Für den Pudding Joghurt mit Milch, Zucker und Puddingpulver verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Kurz überkühlen lassen, das Ei untermischen und auf dem vorgebackenen Blätterteig verteilen.



- 5 Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

- 6 **Zum Bestreuen und Dekorieren:**
Vor dem Servieren die erkalteten gedünsteten Marillen darauf geben.
Mit Staubzucker bestreuen und mit Zitronenthymian dekorieren.

