

Erdbeer-Pie mit Weizenvollkornmehl

16 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Vollkorn-Mürbteig:

210 g Weizenvollkornmehl
140 g kalte Butter
70 g Braunzucker
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Ei (Größe M)

Zum Blindbacken:

500 g getrocknete Linsen

Pie-Füllung:

200 ml dickflüssige Kokosmilch
300 ml Milch
½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
2 Eiklar (Größe M)
50 g Braunzucker

Erdbeer-Belag und zum Dekorieren:

3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
200 g passierte Erdbeeren
50 g Braunzucker
400 g klein geschnittene Erdbeeren
Dr. Oetker 3D Zucker-Dekor
Blümchen klein

Wie mache ich eine Pie aus Weizenvollkornmehl?:

1 Vollkorn-Mürbteig:

Das Weizenvollkornmehl auf eine Arbeitsfläche geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

Den Teig kurz durchkneten und auf einer mit Vollkornmehl bestreuten Arbeitsfläche rund (ca. 34 cm Ø) ausrollen.

2 Zum Blindbacken:

Den Teig in eine befettete, bemehlte Pie-Form (29 cm Ø) geben und die Linsen zum Blindbacken darauf verteilen. Den Rand mit Alufolie abdecken.

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

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Die überkühlte Form schräg halten und die Linsen mit einem Löffel entfernen.

3 Pie-Füllung:

Kokosmilch mit Milch und Puddingpulver verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Zeitgleich Eiklar mit Braunzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen und zügig unter den heißen Pudding rühren. Die Füllung auf den vorgebackenen Teig geben und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

4 Erdbeer-Belag und zum Dekorieren:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Erdbeermark mit Braunzucker verrühren. Die Gelatine erwärmen, unter das Erdbeermark rühren und bei beginnender Gelierung die Erdbeeren unterheben. Den Belag auf der erkalteten Pie gleichmäßig verteilen. Die Pie kalt stellen und vor dem Servieren mit Zuckerblümchen dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Rohe Teige werden in der Form vor dem Backen mit getrockneten Linsen oder Erbsen bestreut. Dadurch bewahren Teige während des Backens die Form, werfen keine Blasen und der Rand sinkt nicht ab. Die zum Blindbacken verwendeten Linsen oder Erbsen kann man beliebig oft wiederverwenden, sollte sie aber bis zur neuerlichen Verwendung tiefkühlen.