American Pecan Pie



Klassiker aus den USA - Pie mit Pekannuss-Füllung

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 1 Std 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g Mehl Type 550 (nach Bedarf etwas mehr)
- 1 TL Salz
- 30 g Rohrzucker oder brauner Zucker
- 115 g kalte Butter in kleinen Stücken
- 75 ml Eiswasser (nach Bedarf etwas mehr oder weniger)

Für den Belag

275 g Pekannuss-Kerne
75 g Butter
120 g Rohrzucker oder brauner Zucker
80 g Zuckerrübensirup, dunkel
80 g Zuckerrübensirup, hell
1 TL Vanille-Extrakt
1 TL Salz
4 Eier

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Kalte, gewürfelte Butter dazugeben und alles zu einem bröseligen Teig verkneten. Das Eiswasser dabei langsam dazugeben. Menge etwas nach Gefühl, der Teig sollte sich verbinden aber nicht schmieren. Sonst noch etwas Mehl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine gute Stunde (oder länger) im Kühlschrank parken.
2. Inzwischen den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Pekannuss-Hälften darauf verteilen. Die Nüsse für knappe 10 Minuten in de Backofen geben. Darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden! Anschließend auf dem Blech abkühlen lassen.
4. Die Temperatur des Backofens auf 210°C erhöhen.
5. Eine Pie- oder Tarteform (Ø 24 cm) einfetten und bereitstellen.
6. Nach der Kühlzeit der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, damit ihr auch einen Rand bekommt. Die Form mit dem Teig auskleiden. Überstehende Teigränder mit einem scharfen Messer abschneiden. Wer mag kann jetzt mit den Zacken einer Gabel ein Muster auf den Rand drücken (bei einer Pie-Form). Den Teig mit einem Bogen Backpapier belegen und Backerbsen (oder ähnliches) darauf verteilen. Den Teig jetzt für ca. 30 Minuten blindbacken.
7. Anschließend das Backpapier samt Backerbsen entfernen. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und für weitere 10 Minuten weiterbacken. Wenn der Rand

hellbraun ist, die Form aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.
8. Den Backofen nicht ausschalten, sondern auf 170°C herunterschalten.
9. Für die Füllung Butter und Zucker erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen. Danach die restlichen Zutaten bis auf die Pekannüsse dazugeben und alles mit einem Flachrührer verrühren.
10. Einige Pekannüsse zum Belegen der Oberfläche zurücklegen. Die restlichen Nüsse zur Füllung geben und unterheben.
11. Die Füllung in die Form geben und glattstreichen. Mit den zurück gelegten Pekannuss-Hälften nach Lust und Laune belegen.
12. Wer hat, kann ein Crust Shield zum Abdecken des Randes auf die Pie-Form legen. Ihr könnt aber auch aus Alufolie selbst einen herstellen.
13. Den Pecan Pie für eine gute Stunde backen. Die Füllung darf in der Mitte noch leicht „wabbelig“ sein. Nach dem Backen komplett auskühlen lassen.
14. Lecker dazu (wie zu allen Pies) – eine Kugel Vanilleeis.