



Früchte-Pie

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	30 Min.
Garzeit	55 Min.
Stück	8
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Nektarinen und Heidelbeeren

Kuchenteig

300 g Weizenmehl Type 550

75 g Zucker

½ TL Salz

175 g Butter, kalt, in Würfeln

1 Ei

Füllung

1 kg Nektarinen

200 g Schwarzebeeren

50 g Zucker

2 EL Maisstärke

1 unbehandelte Zitrone, etwas abgeriebene Schale und Saft

Formen

Butter zum Einfetten

Mehl zum Ausrollen

2 EL gemahlene Mandeln

2 EL Rohrzucker





Kuchenteig

Mehl mit Zucker und Salz mischen, Butter beigeben und mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei beigeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt 30 Minuten kühlstellen.

Füllung

Nektarinen in 1 cm große Würfel schneiden. Mit restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Formen

Springform mit Butter einfetten.
2/3 des Kuchenteigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisrund ca. 5 mm dick ausrollen. Ausgerollten Teig in die Springform legen, am Boden festdrücken und einen 5 cm hohen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Mandeln darauf verteilen.
Füllung in die Form geben und gleichmäßig verteilen.
Restlichen Teig ca. 5 mm dick ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Streifen gitterartig auf die Füllung legen, am Rand leicht andrücken. Rohrzucker darüberstreuen.

Backen

Garraum mit PizzaPlus auf 180 °C vorheizen.
Kuchen auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 55 Minuten backen.
Früchte-Pie aus der Form nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Garschritte

Garraum auf 180 °C mit PizzaPlus (vor)heizen
Vorheizen beendet. Gargut einschieben.
PizzaPlus 180 °C während 55 Min.

Tipps

Anstelle von Nektarinen je nach Saison beliebiges Steinobst verwenden.

Zubehör

Springform ø26 cm
Gitterrost



Zusätzliche Informationen

Erstellt am

26.01.2022

