水果馅饼

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
等待时间	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	45 分钟
个数	1
电器	Combair V2000 自 2021 年

酥脆的面团、丰富的水果和奶油糖霜。无论是李子、苹果还是樱桃 - 几乎没有一种水果不适合做成多汁的馅饼。无论是榛子、杏仁还是面包糠、自制或商店购买的面团 - 水果馅饼都是利用当季多汁水果的绝佳方式。

面团

250 g 白面粉

½ 茶匙 食盐

150 g 黄油, 冷，块状

3 汤匙 冰水

制作成型

适量 普通面粉，用于整形

馅料

40 g 榛子碎末

1 kg 时令水果, 切片（例如杏子、李子、苹果和/或樱桃）

250 ml 减脂奶油

2 鸡蛋

2 汤匙 白糖

面团

将面粉和盐在碗中混合。加入黄油块并用手快速揉搓直至松脆。加水结合成面团，不要揉捏。。盖上面团至少放进冰箱冷藏30分钟。

制作成型

在少许面粉上将面团擀成约 2 毫米厚，将其放在准备好的烤盘中，用叉子用力刺破底部，盖上并至少放进冰箱冷藏 15 分钟。

馅饼

用 PizzaPlus 模式将烤箱内腔预热至 180°C。将榛子铺在底部，将水果放在上面。将稀奶油、鸡蛋和糖在量杯中混合，然后倒在水果上。将烤盘在烤架上推入预热后的内腔中，大约烘烤 45 分钟。取出水果馅饼，待其稍凉。

将发酵桶预加热 **PizzaPlus** 到 **180°C**

放入糕点

在 **PizzaPlus** 期间为 **180 45** 分钟°C

小费

首先，用擀面杖将黄油和面粉混合。手的温度会导致黄油融化，应尽可能避免这种情况。

除了手工制作面团外，您还可以使用食品加工机。将面粉、盐和黄油块切碎，加水，继续短暂切碎，在工作台上混合，然后按说明冷藏。

配件

水果馅饼/蛋糕盘（直径约 28–30 厘米），铺上烤箱纸或抹上油脂和面粉

烤架

附加信息

创建时间	04.08.2025