



## Mini-Sommer-Pies im Glas

### Ein Rezept von Cynthia Barcomi

#### Zutaten für sechs bis acht Mini-Pies

(6 bis 8 Einmachgläser, ø 8 bis 10 cm)

##### *Für den Pie-Teig*

100 g Butter (kalt und in Würfel geschnitten)  
50 g Schmalz oder Pflanzenfett (kalt und in Würfel geschnitten)  
210 g Mehl  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Zucker  
75 ml Wasser (kalt)

##### *Für die Füllung*

1 kg Obst der Saison (Beeren, Pfirsiche, Nektarinen, Kirschen etc.)  
5 - 6 EL Mehl (je nach Obstsorte)  
50 - 80 g Zucker (je nach Süße der Obstsorten)

#### Zubereitung

Für einen leicht blättrigen Teig Butter und Fett (als Fett dient Schmalz oder Pflanzenfett) in kleine Würfel schneiden und in den Kühlschrank stellen. Tipp: Schmalz macht den Teig später etwas weicher als Pflanzenfett. Mehl, Salz und Zucker vermengen. Mit den Fingerspitzen oder einer Küchenmaschine das kalte Fett und die Butter grob einarbeiten. Kaltes Wasser hinzufügen und mit einer Gabel verrühren, bis ein Teig entsteht. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zügig zu einer Scheibe formen, in Klarsichtfolie einwickeln und für zwei Stunden kalt stellen. Den Ofen auf 210 Grad (Unterhitze oder Umluft) vorheizen.

Das Obst vorbereiten: Pfirsiche oder Nektarinen blanchieren, schälen und klein schneiden. Beeren waschen und trocknen. Alles mit Mehl und Zucker vermengen und gleichmäßig in die Gläser verteilen. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche drei bis vier Millimeter dünn ausrollen und gleichmäßig in Streifen schneiden oder mit einem passenden Ausstecher oder einem Glas ausstechen. Mit den Streifen ein Gitter über der Füllung flechten oder ein Muster in den ausgestochenen Teig-Kreis schlitzeln, damit der Dampf beim Backen entweichen kann. Den Teig-Deckel auf das Obst im Glas legen. 15 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Dann die Ofentemperatur auf 200 Grad reduzieren und weitere acht bis neun Minuten backen, bis der Pie goldbraun ist.