



Klassischer Pie von Cynthia Barcomi

Zutaten

für den Teig

200 g	kalte Butter
100 g	Schmalz oder Pflanzenfett
420 g	Mehl
1 TL	Salz
2 EL	Zucker
150 ml	sehr kaltes Wasser

für die Füllung

750 g	Heidelbeeren, gewaschen und sanft getrocknet
2	Äpfel, Birnen oder Nektarinen, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten
3 - 4 EL	Mehl
100 g	Zucker (je nach Süße des Obsts)
1 Prise	gemahlener Zimt
1	unbehandelte Zitrone, fein geriebene Schale

Zubereitung

Butter und Schmalz oder Pflanzenfett in kleine Stücke schneiden und in den Kühlschrank legen. Mehl, Salz und Zucker in einer Rührschüssel vermischen. Butter und Schmalz oder Pflanzenfett zur Mehlmischung geben und mit den Fingerspitzen das Fett grob einarbeiten und mit einer Gabel nur so lange rühren, bis ein Teig entsteht.

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und möglichst schnell zu einer Scheibe formen. Das Geheimnis eines mürben, blättrigen Teigs liegt nicht nur in der Verwendung von kaltem Fett und Wasser, sondern auch darin, den Teig nicht allzu sehr zu bearbeiten. Den Teig in Backpapier einwickeln und etwa zwei Stunden in den Kühlschrank legen. Dort hält sich der Teig mehrere Tage, gefroren auch bis zu drei Monate.

Ofen auf 220 Grad Celsius vorheizen. Eine 23 Zentimeter große Tarteform oder eine runde Glas- oder Keramikbackform (keine Springform!) verwenden. Den gekühlten Teig halbieren. Eine Hälfte auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis der Teig etwa drei Millimeter dick ist. Den ausgerollten Teig in Form legen und sanft an den Seiten andrücken. Obst mit Mehl, Zucker und Zimt vermengen. Pie mit Obst füllen. Darauf achten, dass der Pie gleichmäßig gefüllt ist. Das Obst neigt dazu während des Backens zu schrumpfen.

Die zweite Teighälfte ebenfalls drei Millimeter dick ausrollen. Entweder den ausgerollten Teig über das Obst legen. Was überhängt, abschneiden, mit den Fingerspitzen die Teigränder aneinander drücken und den Teigdeckel mehrmals dekorativ einschlitzen (damit der Dampf beim Backen entweichen kann). Oder den Teig in drei Zentimeter breite Streifen schneiden. Und dann wie ein Gitter in den Pie einweben.



Alles zehn Minuten backen, dann die Temperatur auf 190 Grad Celsius reduzieren und weitere 45 Minuten backen. Nach etwa 30 Minuten die Farbe kontrollieren. Wenn der Pie zu dunkel wird, den Pie für die restliche Backzeit mit Backpapier leicht abdecken. Der Pie ist fertig, wenn er goldbraun ist.

Extra-Tipp

Es sind verschiedenste Füllungen möglich: Zum Beispiel Äpfel und Brombeeren, Birnen mit Brombeeren oder Blaubeeren, Pfirsiche und Himbeeren. Die Früchte waschen. Wenn nötig, schälen und zurechtschneiden. Zunächst das Mehl und dann den Zucker dazugeben. Wenn man Beerenobst verwenden möchte, dann bis zu fünf Esslöffel Mehl und 175 Gramm Zucker – je nach Süße der Beeren.