SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Pecan-Caramel-Pie

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Für den Mürbeteig

200 g Mehl

0.5 TL Salz

50 g Zucker

120 g Margarine

5 TL Kaltes Wasser

Für die Salzkaramell-Sauce

200 g Zucker

60 ml Wasser

50 g Margarine

0.5 TL Salz

Für die Pekan-Füllung

200 ml Salzkaramell-Sauce (s. o.)

100 g Brauner Zucker oder Dattelzucker

60 g Margarine

250 g Pekannüsse

1 Prise(n) Salzflakes

Für den Mürbeteig

1. Das Mehl mit dem Zucker und dem Salz mischen.

2. Die Margarine hinzufügen und miteinander verkneten.

3. Das kalte Wasser hinzufügen und nur so lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

4. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Karamellsauce

1. Den Zucker mit Wasser in einem Topf erhitzen. Den Deckel aufsetzen und alle 2–3 Minuten absetzen und den Topf schwenken. Nicht rühren.

2. Sobald der Zucker die Farbe zu einem goldbraun ändert, den Topf von der Hitze nehmen.

3. Die Margarine unter stetigem Rühren hinzufügen.

4. Sobald eine homogene Masse entstanden ist, das Salz und die Sahnealternative unterrühren.

5. In eine hitzebeständige Schale füllen und beiseitestellen.

Für die Pie

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

2. Den gekühlten Teig zwischen 2 Backpapierbögen ausrollen und eine Pie-Form mit dem ausgerollten Teig auslegen.

3. Der Teig wird nun blindgebacken. Dazu die mit Teig gefüllte Form mit Hülsenfrüchten, z. B. Linsen, zum Beschweren belegen. 20 Minuten lang backen und anschließend vollständig in der Form auskühlen lassen. (Bleibt der Mürbeteig warm, wenn die Füllung eingefüllt wird, kann der Boden leichter durchweichen.)

4. Für die Pekanfüllung alle Zutaten zusammenrühren. Die Hälfte der Pekannüsse klein hacken und zu der Füllung hinzufügen.

5. Die Füllung in die Pie Form gießen und mit den restlichen ganzen Pekannüssen belegen.

6. 40-45 Minuten backen.

7. Anschließend abkühlen lassen und für mindestens 4 Stunden kaltstellen.

8. Mit etwas Salzkaramellsauce und Salzflakes servieren.