



Pecan Pie

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	180 g
Eier	5 St.
Salz	
Puderzucker	50 g
Vanillinzucker	15 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Pekannusskerne	200 g
Kardamom, gemahlen	
Zuckerrübensirup	4 EL
Brauner Zucker	70 g
Schlagsahne	60 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen, Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 120 g Butter würfeln. In einer Schüssel Butter, 1 Ei, Salz, Puderzucker, Vanillinzucker und Mehl mit einem Handrührgerät mit Knethaken verkneten. Teig min. 1 Std. kühl stellen.
2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig rund ausrollen. Eine Springform mit Butter ausfetten und mit Backpapier auslegen, mit Teig auskleiden und einen Rand von ca. 3 cm formen. Teig mit Backpapier abdecken, getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen o. Ä.) hineingeben und im Backofen ca. 10 Min. vorbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen, weitere 3 Min. knusprig backen.
3. In der Zwischenzeit in einer Pfanne Pekannüsse ca. 2 Min. fettfrei anrösten. Übrige Butter hinzugeben, ca. 2 Min. schmelzen lassen und mit Kardamom würzen.
4. In einer Schüssel Eier, Sirup, Rohrzucker und Sahne mit dem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren.
5. Nüsse auf den Teigboden geben, Guss darübergießen und ca. 30 Min. goldbraun backen, dabei 20 Min. mit Alufolie abdecken. Pecan Pie auskühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	296 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g