

Rotwein-Birnen-Pie mit Rosmarin

VORBEREITEN

110
Min.

ZUBEREITEN

105
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für den Teig

3 Esslöffel Zucker
1,5 Esslöffel Salz
360 g Mehl
190 g kalte Butter, in Stücke geschnitten
55 g Pflanzenfett
2 Eigelb
1 Teelöffel Apfelessig

Für die Füllung

170 g Zucker
2 Esslöffel Rosmarin, gehackt
390 ml Rotwein
2 Esslöffel Butter
5 Teelöffel Stärke
1/2 Teelöffel Zimt
5 Teelöffel Mehl
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
1/2 Teelöffel Salz
1,5 kg reife Birnen
1 Ei, verquirlt
3 Esslöffel Zucker

dieses Exemplar überrascht mit einer Füllung aus süffigem Rotwein und fruchtigen Birnen. Das ganz besondere Etwas: ein Hauch Rosmarin.

- 1 -

Für den Teig Zucker, Salz und Mehl in einer großen Schüssel vermengen. Die Butter und das Pflanzenfett hinzugeben und so lange miteinander verkneten bis der Teig eine homogene Masse bildet.

- 2 -

In einer kleineren Schüssel Eigelbe, Apfelessig und 125 ml Wasser miteinander mischen. Die Hälfte der flüssigen Zutaten zu dem Teig geben und mit einer Gabel verrühren. Mit der zweiten Hälfte genauso verfahren.

- 3 -

Den Teig halbieren und zu zwei Scheiben formen. In Frischhaltefolie einwickeln und mind. 1 Stunde im Kühlschrank lagern.

- 4 -

Für die Füllung Zucker, Rosmarin und 320 ml Wein zum Kochen bringen, bei mittlerer Hitze 5-6 Minuten köcheln, zwischendurch umrühren. Den Wein durch ein Sieb geben und mit der Butter verrühren.

- 5 -

Speisestärke, Zimt, Mehl und den restlichen Wein in einer weiteren Pfanne zum Kochen bringen, einkochen lassen. Wein-Butter-Sirup hinzugeben und mit Salz und Vanille-Extrakt verrühren. 30 Minuten auskühlen lassen.

- 6 -

Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Birnen mit dem

Pies sind die Kuchenklassiker der amerikanischen Küche -

Rotwein-Birnen-Pie mit Rosmarin

Weinsirup vermischen. Den ersten Teig kreisförmig ausrollen, in die Backform legen und mit der Füllung bedecken.

- 7 -

Den zweiten Teig kreisförmig ausrollen, mit einem Pizzaschneider in 12 gleichmäßige Streifen schneiden und als Gitter über den Pie legen. Den Pie mit dem verquirlten Ei bepinseln und für 15 Minuten in den Gefrierschrank geben.

- 8 -

Den Pie im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 175 °C herunterschalten und für weitere 60-75 Minuten backen. Den Kuchen mindestens vier Stunden auskühlen lassen.