

## Winterlicher Cranberry Pie

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Pie

#### Für den Mürbeteig

360 g Mehl  
1 Prise(n) Salz  
1 Teelöffel Zucker  
140 g Pflanzenfett  
125 ml pflanzliche Milch

#### Für die Füllung

350 g Zucker  
40 g Mehl  
1 Msp. Salz  
250 ml Wasser  
350 g frische Cranberries  
100 ml Zitronensaft  
1 Teelöffel Zimt  
Puderzucker zum Bestäuben

#### Besonderes Zubehör

Tarteform  
Ausstecher

Wenn sich zum Advents-Kaffeekränzchen auch veganer Besuch ankündigt, zauber ich gern diesen Cranberry-Pie. Weil ich absoluter Fan amerikanischer Weihnachten bin. Und weil Cranberry Pie hierzulande noch ein Geheimtipp

ist, mit dem man auch Nicht-Veganer überraschen kann. Du solltest unbedingt versuchen, mit frischen Cranberries zu arbeiten, sie verlieren nicht so viel Wasser wie gefrorene. Zur Not gehen aber auch die aus der TK-Abteilung, dann solltest du allerdings die Füllung etwas länger einkochen lassen.

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen.

- 2 -

Für den Mürbeteig Mehl, Zucker und Salz vermischen. Pflanzenfett in Stückchen dazugeben und zu groben Krümmeln verkneten. Pflanzenmilch darübergeben und weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

- 3 -

Ein sauberes Geschirrtuch auf die Arbeitsfläche legen und mit etwas Mehl bestäuben. Teig auf die Mitte geben und ausrollen. Tarteform einfetten, einmehlen und Teig mithilfe des Tuchs in die Form geben. Gleichmäßig andrücken, sodass Boden und Rand der Form ausgekleidet sind. Restlichen Teig ausrollen und auf die Pie legen oder zu Sternchen ausstechen und dann auf der Pie verteilen.

- 4 -

Cranberries waschen. Zucker, Mehl, Salz und Wasser in einen Topf geben und erhitzen, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Zitronensaft, Zimt und Cranberries 5 Minuten mitkochen, bis die Mischung nicht mehr zu flüssig ist. Füllung in die Form geben und Pie mit restlichem Teig bedecken.

- 5 -

## Winterlicher Cranberry Pie

Pie im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen, bis der Mürbeteig goldbraun gebacken ist. Mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.