

Beeren-Pistazien-Pie

Zutaten

Teig

160 g Mehl
1 EL Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter, kühl
3 EL eiskaltes Wasser

Füllung

3 Eier
100 g Zucker
35 g gemahlene Mandeln
150 ml Sahne
2 EL Butter, geschmolzen
60 g ganze, geschälte Pistazien
250 g Beeren (Himbeeren od. Brombeeren)

Für 1 Tarte- oder Springform von 26 cm Ø (12 Stück)
Dauer: 30 min +1h Ruhezeit + 40 min Backzeit + 1h Kühlzeit

Zubereitung

Die trockenen Zutaten für den Teig (Mehl, Zucker, Salz) in einer Schüssel vermengen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zur Mehlmischung geben. Mit einem Rührgerät mit Knethaken oder mit den Händen kneten bis kleine Klumpen entstehen. Dann den Löffel Eiswasser dazugeben (nicht zuviel Wasser verwenden, sonst wird der Teig klebrig, falls das passiert, noch etwas Mehl dazugeben). Die gewünschte Konsistenz ist klumpig und eher trocken als feucht. Eine Kugel formen, diese zu einer Scheibe flach drücken und in Frischhaltefolie ca. 1 Stunde kalt stellen.

Inzwischen den Backofen auf 175°C Grad vorheizen und eine Tarteform einfetten.

Für die Füllung Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer verquirlen. Mandeln, Sahne und Butter hinzugeben und kurz einrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Tarteform ausrollen und die Form mit dem Teig auskleiden. Den überstehenden Rand abschneiden und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Die Beeren und die Pistazien auf dem Teig verteilen, und mit der Ei-Creme bedecken. Für ca. 40 min backen bis die Creme goldbraun ist. Den Kuchen abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und genießen.

Hast du das Rezept nachgebacken? Ich würde mich sehr über ein Kommentar freuen.

