

Zwetschgen-Pie aus dem Thermomix



© Zwetschgen-Pie - Rezepte mit Herz



45 Min. + Wartezeit



leicht



8-12 Stücke

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	250 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	125 g	gefrorene Butter
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	85 g	kaltes Wasser
<input type="checkbox"/>	700 g	Zwetschgen
<input type="checkbox"/>	100 g	+ 2 EL brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	1/2	Zimtstange (ca. 5 cm)
<input type="checkbox"/>	2	Sternanis
<input type="checkbox"/>	30 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	2 EL	Haferflocken
<input type="checkbox"/>		Fett für die Form

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und gefrorene Butter in Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. **1 Ei** und **20 g** kaltes Wasser hinzugeben und erneut 10 Sek./Stufe 6 vermischen. Zu einer Kugel zusammendrücken, in Folie wickeln und im Kühlschrank, am besten über Nacht, durchkühlen lassen. Mixtopf spülen.
2. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und zusammen mit **100 g** Zucker, Zimtstange, Sternanis und **35 g** Wasser im Mixtopf 10 Min./100 °C/Linkslauf/Rührstufe kochen. Inzwischen Speisestärke mit **30 g** Wasser in einem kleinen Gefäß klumpenfrei verrühren und nach 5 Min. durch den Mixtopfdeckel in den Mixtopf gießen. Umfüllen, Zimt und Sternanis entfernen, abkühlen lassen.
3. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Pie-Form (24 cm Durchmesser) einfetten.
4. 2/3 des Teiges ca. 1 mm dick rund ausrollen und die Pie-Form damit auskleiden. Haferflocken gleichmäßig auf dem Boden verteilen, dann die abgekühlte Zwetschgenmasse darauf geben. Übrigen Teig ausrollen, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und gitterartig über die Füllung legen. **1 Ei** verquirlen, den Teig damit bestreichen und mit **2 EL** Zucker bestreuen.
5. Zwetschgen-Pie im heißen Ofen in ca. 25-30 Min. knusprig braun backen.