



Heidelbeerpie

Zutaten für eine Heidelbeerpie:

Teig:

150 g Zucker
300 g Margarine
450 g Mehl

Füllung:

400 - 500 g Heidelbeeren
3 EL Zucker
3 EL Wasser
2 EL Speisestärke

Der Teig wird mit der Rührmaschine verknetet, in Frischhaltefolie gewickelt und für ½ h in den Kühlschrank gestellt. In der Zwischenzeit mischt man mit einem Löffel die Heidelbeeren mit den angegebenen Zutaten für die Füllung.

Diese Heidelbeermischung ein bis zwei Minuten unter Rühren in einem Topf aufkochen. Danach zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Der Teig wird in zwei Teile geteilt. Wobei der Boden ca. 50 – 100 g mehr haben darf, da wir ja auch die Ränder damit hochziehen. Den Bodenteil mit dem Nudelholz etwas größer als die Tarteform ausrollen.

Die Tarteform gut mit Öl auspinseln und verkehrt über den Teig stellen, damit den Teig quasi reinkippen kann.

Tarteform mitsamt dem Teig auf einem Brett nehmen und reinkippen (ich hoffe ich habe das jetzt nicht zu umständlich erklärt.) Die Ränder schön hochziehen und mit einem Messer die Kante gerade schneiden.

Nun die Heidelbeerfüllung auf den Pieboden geben. Die zweite Teigplatte Tarteformgroß ausrollen. Ich habe den Boden ganz schnell auf meine Pie gekippt, das geht besser als wenn man ihn mit den Händen nimmt.

Die überstehenden Ränder abschneiden oder nach innen klappen und mit einer Gabel andrücken.

Die Heidelbeerpie noch mehrfach mit der Gabel einstechen, damit die Füllung Luft bekommt und sich nicht an einer ungünstigen Stelle einen Weg ins Freie sucht.

Bei 200°C etwa 30 Minuten hellbraun backen.

Tipp: Der Kuchen lässt sich wunderbar am Vortag zubereiten und wir dadurch noch schön mürbe.

