

Erdbeer-Pie

mit Vanilleeis



ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN:

Für den Teig:

50 g Mandeln, ungeschält
270 g Weizenmehl, Type 550

1 Prise Salz

1 EL Rohrohrzucker

200 g kalte Butter

100 ml Eiswasser

Für den Belag:

700 g Erdbeeren

1 Pck. Vanillezucker

4 EL Honig

2 EL Speisestärke

1 Ei

1 Pck. Vanilleeis

2 EL Kokoschips

Minzblätter zum Garnieren

Außerdem:

Fett für die Form

Mehl zum Arbeiten

ZUBEREITUNG:

1. Die Mandeln fein zermahlen. Mehl, gemahlene Mandeln, Salz und Zucker miteinander vermengen. Die kalte Butter in Flocken dazugeben und rasch mit den Händen mit der Mehlmischung zerbröseln. Eiswasser hinzugeben und alles zu einem kompakten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Backofen auf 170 Grad Umluft (190 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

3. Eine Tarteform mit 23 cm Durchmesser einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Tarteform damit auskleiden. Den überlappenden Teig sauber abtrennen und beiseitelegen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, vom Grün befreien und grob zerkleinern.

Vanillezucker mit Honig, Speisestärke und 1 EL Wasser vermengen. Die Sirup-Stärke-Mischung vorsichtig mit den Erdbeeren vermengen.

4. Erdbeerpüree auf dem Teig verteilen. Die Teigreste verkneten, ausrollen und zu Blättern formen. Teigblätter sternförmig auf der Erdbeermaße verteilen. Ei verquirlen und die Teigblüten damit bestreichen. Den Erdbeer-Pie für 35–40 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen goldbraun backen.

5. Erdbeer-Pie aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Mit Vanilleeis, Kokoschips und Minzblättern garniert servieren.