Blaubeer-Pfirsich-Pie

ca. 23 cm

Teig:
340 g Mehl
1 EL Zucker
1 TL Salz
220 g Butter (kalt)
80 ml Wasser (kalt)

Füllung:
6 Pfirsiche
150 g Blaubeeren
65 g Zucker
4 TL Speisestärke
50 ml Wasser

1 Eigelb

So geht's

Pie-Teig herstellen. Dazu Mehl, mit Salz, Zucker mischen. Kalte Butter in groben Stücken darüber geben, und das kalte Wasser darüber geben. Schnell zu einem Teig vermengen. Dabei beachten, dass ein Pie-Teig nicht homogen verkneten sein darf. Es sollen, bzw. dürfen kleine Butterflocken im Teig sein, da diese dazu führen, dass der Teig beim Backen schön blättrig wird.

Teig in Frischhaltefolie packen und mindestens 2 h kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dazu die Pfirsiche waschen und in feine Stücke schneiden. Blaubeeren waschen. Speisestärke und Wasser vermischen und bereitstellen. Zucker in einen Topf geben, etwas karamellisieren lassen und die Früchte dazu geben, Anbraten und dann die Speisestärke dazugeben. Andicken lassen dann vollständig abkühlen.

Den Pie-Teig ausrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Den Rand wellenförmig eindrücken. Die Füllungen darauf geben. Restlichen Teig rund ausrollen und die Füllung damit bedecken. Den Rand festdrücken, in der Mitte einschneiden. Das Eigelb verquirlen und den Deckel damit bestreichen.

Bei 190 °C (Umluft) im vorgeheizten Backofen ca. 45 min backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und geniessen.