

Blaubeer-Pie

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Mürbeteig

200 g Mehl
50 g Zucker
150 g kalte Butter
2 EL eiskaltes Wasser

Für den Belag

4 Blatt weiße Gelatine
300 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
150 ml Bananensaft
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 EL Zucker
40 g Speisestärke



Zubereitung:

1. Mehl mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen schneiden und zusammen mit dem Eiswasser dazugeben. Alles mit einem Messer durchhacken, so dass trockene Krümel entstehen. Dann schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Den Boden einer Tarte- oder Pieform (26 cm Durchmesser) einfetten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auskleiden. Form 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Blaubeeren, Bananensaft und 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Zitronenschale und Zucker zugeben. Stärke mit wenig kaltem Wasser verrühren, in die Blaubeeren einrühren und einmal aufkochen lassen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
3. Tortenboden im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad Celsius) ca. 20 Minuten backen. Anschließend Blaubeeren darauf verteilen. Kühl stellen, bis die Blaubeerschicht fest ist.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + Kühlzeit

Nährwertangaben pro Stück ca.:

Energie: 197 kcal / 824 kJ
Eiweiß: 1,9 g
Fett: 10,7 g
Kohlenhydrate: 23 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

