

## 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: mk<sup>2</sup> 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

