



Pecan Pie

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Blech

	Für die Füllung:	4	Eier
250 ml	Ahornsirup	2 Msp.	Zimt
125 g	Zucker	1 P.	Vanillezucker
350 g	Pecan Nüsse		Für den Teig:
1	Ei	250 g	Mehl
75 g	Zucker	125 g	Butter

Zubereitung

Der Teig:

1. Butter in kleine Würfel schneiden und etwas temperieren lassen.
2. Dann mit Mehl, Zucker und Ei mit der Maschine mischen.
3. Auf der Arbeitsplatte zu einem Teig kneten und in Frischhaltefolie einschlagen. Dann für 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen.
4. Anschließend mit etwas Mehl bestäuben, ausrollen und in eine Tarteform geben.
5. Rand nach oben ziehen und überstehende Reste zu Streusel verarbeiten und später mit zur Füllung geben.

Die Füllung:

1. Alles bis auf die Nüsse in eine Rührschüssel geben und kurz mixen.
2. Die Nüsse auf dem Teig in der Kuchenform verteilen und die Masse darüber gießen.
3. Bei 175 °C für ca. 45 Min. backen. Danach etwas auskühlen lassen und lauwarm servieren.

Dazu passt frisch geschlagene Sahne.