

Birnen-Pie

Wunderbar vorzubereiten, man muss ihn nur noch rechtzeitig in den Ofen schieben.

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 5 feste, aber reife, also aromatische Birnen
- etwas Butter
- 2-3 EL Zucker
- ½ Tasse Walnusskerne
- 2 EL in Birnenbrand eingeweichte Rosinen
- 1 Zitronengraskolben
- 1 Zitrone (Saft und Schale)
- 1 Sternanis
- 1 Chilischote (nach Geschmack)
- 1 Paket Butterblätterteig
- 1 Eiweiß
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch



Zubereitung:

- Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen in Stücke oder Scheiben schneiden und mit Zitronensaft mischen – so wird Farbe und Geschmack besser bewahrt. Die Pieform leicht buttern und mit Birnenstücken füllen.
- Zucker darüberstreuen, Walnusskerne, Rosinen, den sehr fein geschnittenen Zitronengraskolben, Sternanis am Stück und die ebenfalls winzig gewürfelte, entkernte Chilischote zufügen und verteilen. Zitronenschale darüberreiben.
- Die Teigplatten auftauen, nebeneinanderlegen, die Ränder zusammenkniffen und auf Pieformgröße ausrollen. Man kann sie aber auch übereinanderlegen und auf die richtige Größe ausrollen. Den Rand der Form mit Eiweiß bestreichen, den Teig über die Form breiten, am Rand rundum festdrücken. Was übersteht, großzügig abschneiden. Eigelb und Milch verquirlen und auf den Teigdeckel streichen.
- In der Mitte ein kleines Loch einschneiden. Bei 200 Grad Celsius Heißluft (220 Ober- und Unterhitze) circa 25 Minuten backen, bis der Deckel gebräunt ist.

Tipp: Statt Blätterteig Mürbteig verwenden. Dafür 200 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, ein kleines Ei, zwei Esslöffel Zucker und eine Salzprise zusammenkneten und eine halbe Stunde kaltstellen. Dünn ausrollen und wie angegeben die Schüssel damit abdecken.