Georgia-Pfirsich-Pie

Kuchen » Pfirsich & Co

Zutaten (12 Stücke)

» 375g Mehl
» 1 Prise Salz
» 140g Butter/Margarine
» 3 Dosen Pfirsich(e)
» 2-3 EL Semmelmehl
» 100g Aprikosenkonfitüre
» 1 Ei(er)
» 1 TL Milch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl und Salz mischen. Kalte Butter in Flöckchen zugeben und mit den Knethaken zu einer krümeligen Masse verkneten. 90-100ml eiskaltes Wasser zufügen und alles mit den Händen rasch zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30min kalt stellen.

2. Pfirsiche abtropfen lassen, in Spalten schneiden. Zwei Drittel des Teiges auf etwas Mehl zum Kreis (Durchmesser 32cm) ausrollen. Eine gefettete Pieform (Durchmesser 28cm) damit auslegen. Überstehenden Teig abschneiden. Boden mit Semmelmehl bestreuen. Mit Pfirsichen belegen.

3. Konfitüre erwärmen, Pfirsiche damit bestreichen. Ei trennen. Restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Teigrand mit Eiweiß bestreichen. Die Streifen als Gitter über die Pfirsiche legen und am Rand gut andrücken.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 45min backen. Eigelb und Milch verrühren. Das Teiggitter nach ca. 30min damit bestreichen.

Nährwerte: 300kcal/E4g/F13g/KH39g pro Portion

angelegt am: 20.04.2004 Rezept-Nr: 1049

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke