

Cynthia Barcomi
Streusel-Pie mit Fruchtfüllung

Freitag, 7. Juli 2023

(Rezept für eine Backform von 23 bis 25 cm Durchmesser)

Zutaten:

Für den Boden

180 g	Weizenmehl, Type 405
½ TL	Zucker
½ TL	Salz
135 g	Butter, kalt und in Würfel geschnitten
50 ml	kaltes Wasser
1 TL	Essig

Für die Streusel

60 g	Zucker
75 g	kernige Haferflocken
75 g	Weizenmehl, Type 405
1 Prise	Salz
100 g	Butter, kalt und in Würfel geschnitten

Für die Füllung

100 g	frische Beeren (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren oder Johannisbeeren)
500 g	Nektarinen (alternativ: Pfirsiche oder Aprikosen)
40 g	Weizenmehl, Type 405
70 g	Zucker



Zubereitung:

1. Für den Boden Mehl, Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Mit den Fingerspitzen oder der Küchenmaschine die kalte Butter grob einarbeiten. Wasser und Essig hinzufügen und mit einer Gabel verrühren, bis gerade so ein Teig entsteht.
2. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig möglichst schnell zu einer Scheibe formen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 2 Stunden (bis zu 3 Tage) in den Kühlschrank legen.
3. Für die Streusel Zucker, Haferflocken, Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Die kalte Butter dazugeben und zügig mit den Fingerspitzen grob einarbeiten. Das muss schnell gehen, damit die Butter nicht weich wird. Anschließend in den Kühlschrank stellen.
4. Die Beeren vorsichtig waschen bzw. abbrausen und abtropfen lassen.
5. Die Nektarinen waschen, trocknen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.
6. Das Obst in eine große Schüssel geben. Mehl und Zucker hinzufügen und gut mischen.
7. Den Backofen Ofen auf 190 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen.
8. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den kalten Teig auf die Größe der Form ausrollen und hineinlegen. Die Ränder bis auf 1 cm abschneiden und dekorativ wellenförmig gestalten. Die vorbereiteten Früchte auf dem Teig verteilen und die Streusel darauf verteilen.
9. Im vorgeheizten Ofen den Kuchen 25 Minuten backen. Dann die Ofentemperatur auf 185 Grad reduzieren und für weitere 15 Minuten backen – bis der Streusel-Pie goldbraun ist und brutzelt.
10. Vor dem Servieren abkühlen lassen.