

„Juni“

Karamell-Pie

Backofen 200°C, Heissluft 175°C
Ca. 12 Stücke

100 g Margarine
210 g Weissmehl (3½ dl)
1–2 EL kaltes Wasser
1½ dl Vollrahm
135 g Zucker (1½ dl)
1½ dl Melasse
200 g Margarine



Dekor:
500 g frische Beeren

Servieren mit:
5 dl Quark
4 TL Vanillin-Zucker

100 g Margarine und Weissmehl zusammenrühren und danach Wasser einmischen. Den Teig in einen Plastikbeutel im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in eine Pie-Backform drücken und mit einer Gabel den Teigboden mehrmals einstechen, damit er keine Blasen wirft. Den Teigboden (ca. 25 Minuten) in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen bis er goldbraun ist. Abkühlen lassen.

Vollrahm, Zucker und Melasse in einem Topf bis 120°C oder ca. 25 Minuten kochen lassen. Die Mischung soll die richtige Kugelprüfung bestehen (ein TL Karamellmischung in kaltes Wasser giessen und eine harte Kugel entsteht). Die 200 g Margarine teilen nacheinander in die Mischung einrühren.

Die Mischung auf den abgekühlten Tortenboden giessen und im Kühlschrank abkühlen lassen bis die Karamellmischung härter wird.

Servieren Sie den
frischen Beeren und
gemischt mit



Karamell-Pie mit
Hüttenkäse (Keso)
Vanille-Zucker.

