

„August“

Knuspriges Himbeeren/Heidelbeeren-Pie

Backofen 225°C, Heissluft 200°C
Ca 8 Stück

120 g Weissmehl (2 dl)
100 g Haferflocken (2 dl)
90 g Zucker (1 dl)
150 g kalte Margarine



Füllung:
250 g Himbeeren
250 g Heidelbeeren
70 g Zucker (¾ dl)
½ EL Kartoffelstärke

Vanillesauce:
2 dl Vollrahm
2 Eigelb
2 EL Zucker
1 TL Vanillinzucker

Eine Pie-Backform ca. 24 cm einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Die Beeren mit Zucker und Kartoffelstärke mischen. Wenn eingefrorene Beeren benutzen werden, zusätzlich ½ EL Kartoffelstärke eingeben. Die Beerenmischung in die Pie-Form einlegen.

Margarine, Zucker, Mehl und Haferflocken mit den Fingern zu Streuseln verkneten und über die Beeren gut verteilen.

Den Beeren-Pie ca. 20 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Vollrahm schlagen und danach Eigelb, Zucker und Vanillinzucker einmischen.

Die knusprige Beeren-Pie



wird mit Vanillesauce oder Vanilleeis serviert.

Copy right



KJA-MJA