NATÜRLICHE PECAN PIE

Zutaten (für eine 27-cm-Tarteform):

- 315 g Mehl (Weizen oder helles Dinkel)
- 155 g kalte Butterwürfel, 1 großes Ei
- 2,5 EL Dattelpulver
- 1 Prise Salz & 2–3 EL eiskaltes Wasser
- 4 Eier, 65 g Kokosblütenzucker
- 190 ml reiner Ahornsirup, 2 EL extra Sirup
- 65 g geschmolzene, leicht abgekühlte Butter
- 1 TL Vanilleextrakt & 1 gute Prise Salz
- 315 g Pekannüsse (125 g gehackt, 190 g Hälften)



Zubereitung:

1. Teig: Mehl, Dattelpulver und Salz mischen. Die kalte Butter zügig mit den Fingerspitzen einkrümeln. Ei und eiskaltes Wasser zugeben und alles rasch zu einer Kugel zusammendrücken. In Folie wickeln und 30 Min. kühlen.
2. Boden: Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen, in die gefettete Form legen und den Rand andrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
3. Füllung: Eier, Ahornsirup, Kokosblütenzucker, flüssige Butter, Vanille & Salz glatt verquirlen. Die gehackten Nüsse unterheben und alles auf den Teigboden gießen. Die Pekannusshälften ringförmig von außen nach innen darauflegen.
4. Backen & Kühlen: Ca. 30–45 Min. backen (die Mitte darf noch minimal wackeln). Direkt aus dem Ofen die heißen Nüsse mit den 2 EL Ahornsirup bepinseln. Vor dem Anschnitt in der Form komplett auskühlen lassen!

Viel Spaß und genieße deine Pecan Pie!

Tipp:
Keine Sorge, wenn die Füllung im Ofen aufgeht! Sie wird beim Abkühlen von ganz allein wieder schön flach.

Gut zu wissen:
Pekannüsse sind im Gegensatz zu Walnüssen fast frei von Bitterstoffen und von Natur aus mild.

Meine Notizen: