

Geflochtener Blueberry Pie

14 Stücke



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 90 Min.



Zutaten:

Mürbeteig:

450 g Mehl
300 g Butter
150 g Birkenzucker (Xylit)
1 Eigelb

Blaubeerfüllung:

1 Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschote
600 g Blaubeeren
1 EL Birkenzucker (Xylit)
2 EL brauner Rum oder Apfelsaft

Marzipancreme:

150 g Mandeln, gemahlen
35 g Birkenzucker (Xylit)
60 g Butter, weich
1 Ei
6 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bitter-Mandel

1 Vorbereiten:

Tarteform (Ø 26 cm) bereitlegen.

2 Mürbeteig:

Mehl, Butter, Birkenzucker und Eigelb in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

3 Blaubeerfüllung:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Blaubeeren, Birkenzucker, Rum und Mark in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.

4 Marzipancreme:

Mandeln, Birkenzucker, Butter, Ei und Aroma Bitter-Mandel mit den Schneebesens des Handrührgerätes ca. 3 Minuten zu einer Crème rühren.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C



Hälfte des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn, rund ausrollen und die Tarteform damit auskleiden. Überschüssige Ränder mit einem Messer abschneiden und zum restlichen Teig geben.

Marzipancreme auf dem Tarteboden verteilen und mit der Blaubeerfüllung belegen. Restlichen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und zu 14 gleich dicken Strängen schneiden. Je zwei Stränge miteinander zu Zöpfen verflechten. Zöpfe in Bahnen dicht an dicht auf die Füllung legen und mit Eigelb bepinseln.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 40 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 40 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Füllung kannst du auch andere Beeren oder Steinobst wie Kirschen verwenden, sie passen hervorragend zur selbst gemachten Marzipancreme.

