

Kochen mit **ANIXE**

Kirsch Pie

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1** Für den Blätterteig Mehl, Topfen und Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Die kalte Butter in kleinen Stücken dazu geben. Rasch zu einem homogenen Teig kneten.
- 2** Mehl auf die Arbeitsfläche streuen. Den Teig darauf geben und ca. 5 mm dick ausrollen. Das untere Drittel nach oben falten, das obere Drittel nach unten falten. Dann das rechte Drittel nach links falten und das linke Drittel nach rechts. Du solltest dann ein Quadrat haben.
- 3** Dieses abermals 5 mm dick ausrollen und den Falt-Vorgang wiederholen. Den gefallenen Teig auf ein Teller geben, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Tipp: Wenn du ihn nicht gleich verwertest, sondern erst in ein paar Tagen/Wochen, kannst du ihn so einfrieren und 1 Stunde, bevor du ihn verwenden möchtest, aus dem Gefrierschrank geben.
- 4** Gemüse mit Gemüsebrühe ablöschen. Wacholderbeeren, Thymian und Lorbeerblätter hinzugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
- 5** Die Tarte-Formen mit etwas Butter einfetten und mit braunem Zucker ausstauben. Den Blätterteig ca. 4 mm dick ausrollen und in die Tarteform drücken. Den restlichen Teig in Streifen schneiden, um den Pie abzudecken.
- 6** Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Füllung die Hälfte des Safts in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen.
- 7** Den restlichen Saft mit der Stärke und dem Zucker vermischen, mit einem Schneebesen unter ständigem Rühren in den kochenden Saft rühren, kurz aufkochen. Die Platte ausschalten, den Topf jedoch noch stehen lassen. Vanillezucker unterrühren. Sobald der Saft eingedickt ist, die Kirschen unterheben.
- 8** Die Kirschfüllung in die mit dem Blätterteig ausgekleidete Form füllen. Mit den Streifen abdecken. Mit Eigelb den Blätterteig einstreichen. Mit etwas Zucker bestreuen.
- 9** Den Pie im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten lang backen, bis der goldene Farbe angenommen hat. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Pur oder mit Vanilleeis servieren.

Zutaten

Kirsch-Füllung

- 500g** Eingelegte Kirschen
- 200ml** Kirschsaft
- 3 EL** Maizena
- 2 EL** brauner Zucker
- 1 pk.** Vanillepulver

Topfenblätterteig

- 250g** Topfen (Quark)
- 250g** Mehl
- 150g** Kalte Butter
- 1/2 TL** Salz

Außerdem

- Ein** Eigelb für den Teig
- 2 EL** brauner Zucker

