

REZEPT FÜR FEIGEN PIE



FEIGEN PIE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12 Stücke | 90 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- Fett für die Form
- 300 g kalte Butter
- 300 g Mehl
- 1 Eigelb
- 1 TL Salz
- Mehl zum Bearbeiten
- 500 g getrocknete Feigen
- 80 g Vollmilch-Kuvertüre
- 30 ml Orangensaft
- 30 ml Espresso
- 180 g SweetFamily Brauner Zucker
- Schale von 1 Bio-Orange
- 1 EL Milch



4022

ZUBEREITUNG

502

Kcal

pro Stück ca.

6

Gramm

Eiweiß

63

Gramm

Kohlenhydrate

23

Gramm

Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Eine Tarteform mit gewelltem Rand (ca. 24 cm Durchmesser) fetten.

2. 200 g Butter klein würfeln und mit Mehl, Eigelb, ca. 1 EL kaltem Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten. 3/4 zu einem Kreis (28 cm Durchmesser) ausrollen, übrigen Teig kühl stellen. Teigkreis in die Form legen, Ränder andrücken und glatt schneiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten vorbacken. Aus dem Backofen nehmen und Ofentemperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) reduzieren.

3. Inzwischen Stiele der getrockneten Feigen abschneiden, Feigen klein schneiden. Übrige Butter und Kuvertüre für die Füllung klein schneiden.

4. Orangensaft, Espresso und [Braunen Zucker](#) in einem Topf aufkochen, bis der Zucker schmilzt. Topf vom Herd nehmen, Orangenschale, gewürfelte Butter und Kuvertüre zufügen und darin unter Rühren cremig schmelzen lassen. Feigen auf den vorgebackenen Boden geben, Creme darüber gießen.

5. Übrigen Teig auf wenig Mehl ausrollen. In 1 cm breite Streifen schneiden und in Gitterform auf die Tarte legen, Ränder vorsichtig andrücken. Teig mit Milch bestreichen. Pie im heißen Ofen ca. 50 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp:

Dazu schmeckt selbst gemachte [Vanillesoße](#) oder [Vanilleeis](#).

REZEPT FÜR FEIGEN PIE