

## Pekannuss-Pie

### Zutaten für 22 cm Backblech

|     |       |                     |  |
|-----|-------|---------------------|--|
| 200 | g     | Mehl                |  |
| 1   | Prise | Salz                |  |
| 1   | EL    | Zucker              |  |
| 150 | g     | Butter, kalt        | In kleine Stücke schneiden.  |
| 2-3 | EL    | Kaffeerahm          | Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig kneten. Teig in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen.          |
|     |       |                     | Backpapier auf die Grösse des Backblechbodens zuschneiden und in die Form legen.                             |
|     |       |                     | Den Teig auswallen und in die Form legen.  |
| 50  | g     | Zartbitterkuvertüre | Über dem Wasserbad schmelzen und auf dem Teigboden verteilen.  |
| 40  | g     | Brauner Zucker      |  |
| 40  | g     | Weisser Zucker      |  |
| 2   |       | Eier                | Eier mit Zucker schaumig rühren.   |
| 90  | g     | Melasse             |  |
| 40  | g     | Butter, flüssig     | Melasse und Butter zur Eimasse geben und zu einer glatten Crème verrühren.                                   |
| 100 | g     | Pekannusshälften    | Unter die Masse heben und diese auf dem Teigboden verteilen.   |
|     |       |                     | Pie im vorgeheizten Ofen auf der untersten Ebene bei 180°C etwa 35-40 Minuten backen bis der Belag fest ist. |

