

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.

