

# Pekannuss Pie

## Arbeitsmaterialien:

- Küchenmaschine
- Mixer
- Messer
- Pie-Form bzw. Tarte-Form
- Trennspray
- Rührschüssel
- Messbecher bzw. Messlöffel



## Für den Boden:

150 g Mehl	mit
1 TL Zucker	und
1 TL Salz	vermengen. In der Küchenmaschine (am besten mit dem Messereinsatz) langsam die
115 g Butter in Würfeln	hinzugeben, so dass ein krümeliger Teig entsteht. Anschließend die
¼ Cup Buttermilch	hinzugeben und noch einmal auf der schnellsten Stufe mixen. Es soll keinen cremigen Teig ergeben, sondern wie Mürbeteig noch ein wenig flockig sein.

Anschließend in Folie packen und mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf Ober- und Unterhitze 175 Grad vorheizen.

## Für die Füllung:

5 Eier	in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen und
1 ¼ Cup Zuckerrübensirup	hinzugeben und gut vermengen. Anschließend
6 EL geschmolzene Butter	
2 TL Vanilleextrakt	
2 EL Mehl	und
1 TL Salz	untermixen.
2 Cup gehackte Pekannüsse	unter die Masse heben.

Die Kuchenform mit dem Trennspray besprühen. Den Teig für den Boden auf eine bemehlten Fläche ausrollen und in die Tarte- bzw. Pie-Form geben. Die überstehenden Ränder einklappen und in den Boden mit einer Gabel Löcher stechen.

Den Boden für 15 Minuten im Backofen vorbacken und anschließend vollständig abkühlen lassen.

Wenn der Boden kühl ist, die Füllung auf den Boden geben. Den Ofen auf 160 Grad runterstellen und den gesamten Kuchen für ca. 1 Stunden in den Ofen stellen.