

BERRY HANDPIES

Teig:

(für ca. 13 Pies je 7,5 cm):

180 g kalte Butter
300 g glattes Mehl (W 480)
30 g Zucker (ca. 3 gestrichene EL)
3/4 TL Salz (3 g)
80 ml Eiswasser (ca. 8 EL)

Zum Bepinseln:

1 Dotter mit 1 EL Milch verrührt

Füllung:

250 g frische oder gefrorene Beeren, nach Saison
1 EL Zitronensaft
40 g (ca. 4 gestr. EL) Zucker; je nach Beersorte anpassen
1 gestr. EL (8 g) Maisstärke
Prise Salz

Tipp: Es wird nur rund die Hälfte der Füllung benötigt. Der Rest kann wie Marmelade verwendet werden und passt auch gut zu Käse. Die Füllung lässt sich gut im Voraus zubereiten.



Zubereitung

Teig zubereiten:

1. Die kalte Butter klein würfeln und kurz in den Gefrierschrank stellen während die restlichen Zutaten vorbereitet werden, damit sie für die weitere Verarbeitung schön kalt ist.
2. Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel gut vermengen. Die kalten Butterstücke mit den Fingerspitzen (oder im Blitzhacker) in die Mehlmischung einarbeiten, bis eine grob-bröselige Masse entsteht.
3. 80 ml (ca. 8 EL) Eiswasser mit einem Löffel unter die Mehlmischung mengen. Die bröselige Masse rasch zu einem Teig kneten, damit die Butter nicht schmilzt.
4. Den Teig zu einer tellergroßen Scheibe flachdrücken, auf einen bemehlten Teller geben und leicht mit Mehl bestreuen. Den Teig mit Frischhaltefolie einpacken und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Füllung:

5. Zucker und Stärke in einer kleinen Schüssel gründlich vermengen (so klumpt die Stärke nicht).
6. Die Beeren mit dem Zitronensaft und einer Prise Salz erhitzen, bis die Früchte Wasser lassen, dann die Zucker-Stärke-Mischung einrühren. Solange bei niedriger bis mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Fruchtmasse deutlich eingedickt ist – meist nur einige Minuten. Die Füllung in eine kleine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Abgekühlt soll die Masse eine Konsistenz wie Marmelade haben.

Teig ausrollen, füllen und backen:

7. Den Teig mit einem Nudelholz auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche unter oftmaligem Bemehlen und Wenden auf 30 x 45 cm ausrollen (ca. 3-4 mm dünn). Vor dem Ausstechen sicher gehen, dass die Unterseite gut bemehlt ist.
8. Mit einem Ausstecher (hier: 7,5 cm) oder einem Glas, Kreise aus dem Teig ausstechen. 1 gehäuften TL der Füllung auf die Hälfte der Kreise geben. Die Ränder mit Wasser befeuchten die restlichen Teigkreise darauf legen. Die Ränder und gut festdrücken und dann mit einer Gabel andrücken. Die fertigen Pies auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Teigreste können nochmals ausgerollt und ausgestochen werden.
9. Wenn alle Pies auf dem Blech platziert sind, mit der Dotter-Milch Mischung bepinseln. Anschließend mit einer Schere einige kleine Schnitte in den Teig schneiden, damit beim Backen der Dampf entweichen kann.
10. Die Pies im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft backen, bis sie goldbraun sind, rund 12-15 Minuten. Etwas abkühlen lassen und genießen. Die Pies schmecken am besten am Backtag, danach wird der Teig weich. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch, 19.9.2018)