

Karamell-Walnuss-Pie

Wie das duftet! Köstlicher Karamell-Walnuss-Pie nach einem raffinierten Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

Für die Füllung

2 TL Butter
50 g Mehl
1 Stk. Vanilleschote
0.5 TL Muskatnuss
125 g Walnüsse (geröstet)
250 ml Schlagobers
250 ml Milch
200 g Zucker
3 Stk. Eidotter (versprudelt)

Für den Boden

1 TL Zucker

370 g	Mehl
110 g	Butter
0.5 TL	Salz
60 ml	Wasser (eiskalt)
100 g	Pflanzenfett

Zubereitung

1. Das **Karamell-Walnuss-Pie** kommt ursprünglich aus England. Damit der Teig gut gelingt, nur kalte Zutaten verwenden. Hierfür zuerst das Mehl, Salz und Zucker gut vermischen (am einfachsten geht das in einer Küchenmaschine). Nun das Pflanzenfett und die Butter hinzugeben und solange verkneten, bis ein bröseliger Teig entsteht.
2. Jetzt löffelweise das kalte Wasser einarbeiten. Ist der Teig weich und glatt, in zwei Hälften zerteilen und zu flachen Scheiben verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Eiskasten mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
3. Anschließend eine Arbeitsfläche bemehlen und einen 30 cm großen Teig ausrollen. Den Teig in die Pieform legen, die Ränder kürzen und mithilfe der Finger einen wellenförmigen Rand formen. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.
4. Nun unter ständigem Rühren den Zucker in einem Kopf bei großer Hitze karamellisieren, bis der Zucker eine goldbraune Farbe hat. Den Topf dann sofort von der Herdplatte nehmen.
5. Nun in einem weiteren Topf Schlagobers und Milch aufkochen. Bei schwacher Wärme den karamellisierten Zucker erhitzen und langsam in die heiße Milch-Schlagobers-Mischung geben. Verklumpt der Karamell hierbei, solangeiterrühren, bis er wieder geschmolzen ist.
6. Dann das Ganze etwas abkühlen lassen, das Eidotter, Mehl und Butter hinzugeben und vermengen. Jetzt das ausgekrazte Mark einer Vanilleschote und die Walnuskerne hinzufügen.
7. Den Muskat über den Teig streuen und die Karamell-Mischung einfüllen. Die Form in den Ofen stellen, nach ca. 10 Minuten die Hitze auf 170 Grad verringern. Nun noch eine halbe Stunde backen und der Pie ist fertig.

Tipp

Mit Vanilleeis schmeckt das Karamell-Walnuss-Pie am besten.