# Pekannuss-Pie

Der Pekannuss-Pie ist hierzulande noch relativ unbekannt. So kann man mit diesem Rezept seinen Gästen eine schöne Überraschung bereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h

## Zutaten

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 1 Prise | Salz |
| 1 Stk. | Ei |
| 150 g | Mehl |
| 100 g | Butter (kalt) |

### Für die Füllung

| | |
|---|---|
| 2 Packungen | Vanillezucker |
| 2 Stk. | Eier |
| 120 ml | Schlagobers |
| 3 EL | Zuckerrübensirup |
| 2 EL | Staubzucker (zum Bestäuben) |
| 220 g | Pekannüsse |

## Zubereitung

1. Der **Pekannuss-Pie** ist ein beliebter Kuchen aus den USA. Backofen auf 200°C vorheizen. Butter, Mehl, Ei und Salz verrühren und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

2. Den Teig noch kalt in eine Tarte-Form mit einem Durchmesser von etwa 20 cm legen, so dass Boden und Rand der Form bedeckt sind. Leicht andrücken. Den Teigboden mit Pekannüssen bedecken, die übrigen Nüsse in grobe Stücke brechen oder schneiden und

locker darüber streuen. Schlagobers mit den Eiern, dem Vanillezucker und dem Zuckerrübensirup vermengen und gleichmäßig über die Nüsse gießen.

3. Ca. 15 Minuten backen, dann die Form mit Alufolie bedecken und weitere 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und servieren.

## Tipp

Den Pekannuss-Pie nach Belieben variieren und statt der Pekannüsse z.B. Walnüsse oder Mandeln verwenden.