

Buttermilch - Pie

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

200	Gramm	Mehl
30	Gramm	Zucker
1	Spur	Salz
100	Gramm	Butter
4	Essl.	Wasser

FUELLUNG

50	Gramm	Mandeln
50	Gramm	Butter; fluessig
120	Gramm	Zucker
2		Eier
2		Eigelb
1/2		Zitrone; abgeriebene Schale
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Vanillepuddingpulver
500	ml	Buttermilch

Anleitung:

Mehl, Zucker und Salz in eine Schuessel geben. Die kalte Butter in Stuecke schneiden und beifuegen. Alles zwischen den Fingern schnell zu einer kruemmeligen Masse verreiben. Wasser beigeben, den Teig Schnell kneten, jedoch nur solange, bis er zusammenhaelt. Kalt Stellen.

Den Teig auswallen, in die mit Backpapier ausgelegte Form legen und 1 Rand formen, gut andruecken. Im 200°C heissen Ofen 15 Minuten Blind vorbacken. Mandeln feinhacken und mit Butter, Zucker, Eier, Zitronenschale, Vanillezucker, Puddingpulver und Buttermilch sehr gut verruehren. Auf

Den Teigboden giessen. Im 180°C heissen Ofen 60 Minuten backen. Auskuehlen lassen.

Dazu: Fruechtecoulis.