

Pekannuss-Kuchen / Pecan Pie

Für eine Tarte- oder Pieform / 12 Stücke

Für den Boden

- 180g Weizenmehl
- 70g Zucker
- 120g kalte Butter in Stücken
- 1 Ei
- eine Prise Salz

für die Creme

- 80g weiche Butter
- 80g brauner Zucker
- 100g Honig
- 4 Eigelb
- 1 TL Vanillepaste (oder 1 EL Vanillezucker)
- 1 EL Ahornsirup
- 1/2 TL Meersalzflocken (optional)
- 1 Packung Pekannusshälften zum Belegen (ca. 125g)

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Boden rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, etwas platt drücken (dann kühlt der Teig schneller durch) und in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag rührt Ihr die weiche Butter mit dem Zucker cremig und gebt dann Ahornsirup, Honig und Vanille dazu. Die Eigelb nacheinander einzeln unterrühren. Ich habe noch ein paar Meersalzflocken in die Masse gegeben, weil ich das zu sehr süßen Sachen so lecker finde. Die Creme ebenfalls im Kühlschrank kalt stellen.

Tarte- oder Pieform gut mit Butter ausfetten. Meine Tarteform hat am Boden einen Durchmesser von ca. 23 cm, am oberen Rand sind es ca. 27 cm.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche etwas größer als die Tarteform rund ausrollen. Ich lege den Teig zum Ausrollen gerne zwischen zwei leicht bemehlte Bögen Backpapier. Wer sich mit dem Ausrollen schwer tut oder kein Nudelholz hat, kann den Teig auch einfach gleichmäßig mit den Händen in die gefettete Form drücken und dabei einen kleinen Rand von ca. 2 Zentimetern hochziehen.

Teig in der Form noch einmal 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 190 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Ein Stück Backpapier auf den Teig legen und mit Teiggewichten oder getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad ca. 20 Minuten blindbacken. Dann Gewichte und Backpapier entfernen und den Teig in der Form etwas abkühlen lassen. Den Ofen angeschaltet lassen.

Die Creme auf dem etwas abgekühlten Teigboden verteilen und die Pekannusshälften auf der Creme verteilen. Ihr könnt die Creme auch direkt auf den heißen Boden geben, sie wird aber durch die Wärme relativ flüssig und das Muster der Nüsse "verrutscht" eventuell. Wenn Euch das nichts ausmacht, könnt Ihr Euch die Abkühlzeit sparen ;-)

Jetzt darf alles noch eine Runde in den Ofen bei 190 Grad und weitere 20 - 25 Minuten backen, bis die Oberfläche der Füllung goldbraun ist. Sie darf in der Mitte ruhig noch etwas wackelig sein (allerdings nicht flüssig), die Creme wird beim Abkühlen noch etwas fester. Abkühlen lassen und genießen!

