

Beeren-Handpies

Knusprige Cookies gefüllt mit Beeren oder Äpfeln.

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Knetteig:

300 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g weiche Butter oder Margarine
4 EL Wasser
1 Pr. Salz

Füllung:

150 g tiefgekühltes Beerenobst
1 EL Zitronensaft
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)

- 1 Vorbereiten:**
Beerenobst in einem kleinen Topf auftauen lassen.
- 2 Knetteig:**
Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig flachdrücken und in Folie gewickelt mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
- 3 Füllung:**
Zitronensaft, Zucker, Vanillin-Zucker und Gustin zu den aufgetauten Früchten geben und mit einem Kochlöffel verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen. Masse zum Erkalten auf einen großen Teller geben.
- 4 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.**

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 5 Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 6 cm) Taler ausstechen. Die Hälfte der Taler auf das Backblech legen. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und die Taler auf dem Blech damit dünn bestreichen. Auf jeden Taler in der Mitte einen Klecks Fruchtfüllung geben. Bei den übrigen Talern mit einem dicken Strohhalm oder einer kleinen Lochtülle ein bis mehrere Löcher ausstechen und dann mittig auf die Füllung legen. An den Rändern andrücken, mit Ei gleichmäßig bestreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 17 Min.

Handpies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Apfelfüllung 150 g Äpfel schälen und in kleine Stückchen schneiden. Mit 1 TL Zitronensaft, 1 EL Dr. Oetker gehackten Mandeln und 50 g Zucker mischen und in einem kleinen Topf etwa 5 Min. unter Rühren köcheln. Masse erkalten lassen.

