

# Heidelbeer-Pie

Herzliche Pie aus Zwillingsteig mit Heidelbeer-Füllung

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

### Hefeteig:

100 ml Milch  
25 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
30 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Eiweiß (Größe M)

### Knetteig:

125 g Weizenmehl  
75 g weiche Butter oder  
Margarine  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Milch

### Füllung:

480 g Heidelbeeren  
(Abtropfgew.)  
40 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
1 EL Zucker  
1 Pr. gemahlener Zimt

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

## 1 Vorbereiten:

Für die Füllung Heidelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit dabei auffangen.

## 2 Hefeteig:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

## 3 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zu einer Rolle formen.



**4 Füllung:**

300 ml der aufgefangenen Flüssigkeit abmessen. Gustin mit Zucker und 4 EL von der Flüssigkeit verrühren. Die übrige Flüssigkeit zum Kochen bringen. Das angerührte Gustin in die vom Herd genommene Flüssigkeit rühren und kurz aufkochen. Heidelbeeren und Zimt unterrühren und etwas erkalten lassen.

**5** Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

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

**6 Zwillingsteig:**

Den Hefeteig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche gut mit dem Knetteig verkneten. 2/3 des Teiges zu einer runden Platte (Ø etwa 34 cm) ausrollen und das Kuchenblech auslegen. Den Teig dabei etwa 1 cm unter dem Rand abschneiden. Boden mit einer Gabel einstechen. Teigreste mit dem übrigen Teig verkneten.

**7** Heidelbeerfüllung auf dem Boden verteilen und gleichmäßig verstreichen. Restlichen Teig zu einer runden Platte (Ø etwa 30 cm) ausrollen. Mit beliebigen Ausstechern kleine Motive, z. B. Herzen (4-5 cm) ausstechen. Die ausgestochenen Motive beliebig auf die Füllung legen und leicht andrücken.

**8 Bestreichen:**

Eigelb mit Milch gut verrühren und die Motive damit bestreichen. Teig 10 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Dann die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 28 Min.**

Pie etwa 20 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Am besten noch warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Pie als Nachspeise mit einer Kugel Vanilleeis.
- Statt Heidelbeeren können Sie auch Schattenmorellen verwenden.
- Sie können die Pie auch in einer Pie- oder Quicheform (Ø 28 oder 30 cm) oder einer Springform (Ø 28 cm) backen.
- Die Pie ist einfriergeeignet.

