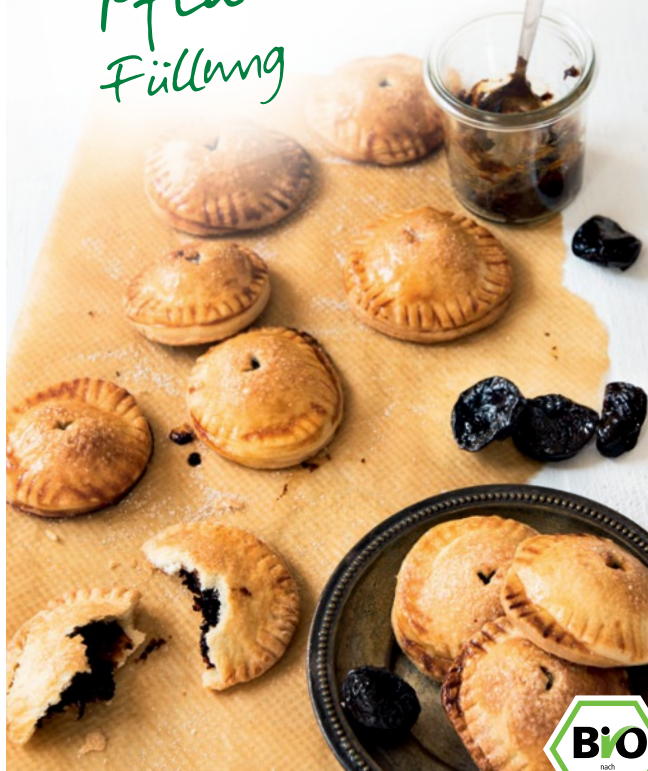




Hand-Pies mit Pflaumen-Zimt- Füllung



DE-ÖKO-001



Lust auf CLASEN!

HAND-PIES MIT PFLAUMEN-ZIMT-FÜLLUNG

Zutaten für 18 Pies:

Für den Teig

- 115 g Butter
- 200 g Mehl (Type 405), plus ca. 25 g zum Bearbeiten
- 35 g Zucker
- Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 60 ml sehr kaltes Wasser

Für die Füllung

- 125 g CLASEN BIO Pflaumen (getrocknet)
- 30 g Zucker
- ¼ TL Muskat, gemahlen
- ¼ TL Ingwer, gemahlen
- ¼ TL Zimt, gemahlen
- ½ Zitrone
- 50 ml Wasser



Zubereitung:

1. Für den Teig die Butter in Würfel schneiden und mit dem Mehl, 20 g Zucker und Salz in eine Küchenmaschine geben. Mixen, bis kleine Teigkügelchen entstehen, dann das Wasser in zwei Etappen hinzufügen und einarbeiten.
2. Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und kneten, bis er gut zusammenhält und nicht mehr klebt. Dazu eventuell etwas mehr Mehl einarbeiten. Teig zu einer Kugel rollen, in Frischhaltefolie einschlagen und 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Die Pflaumen in Stücke schneiden und mit Zucker, Gewürzen und dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und 10 Min. geschlossen bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die halbe Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit der Pflaumenmasse im Blitzhacker fein pürieren. Das Pflaumenmus in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
4. Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und 18 Kreise (6 cm) ausstechen.
5. Auf der Hälfte der Teigkreise jeweils einen Teelöffel Pflaumenmus in die Mitte geben und rundherum mit etwas Wasser bestreichen. Die übrigen Teigkreise darauflegen und den Rand leicht andrücken. Den Rand rundherum mit einer Gabel zusammendrücken, so dass die Füllung nicht auslaufen kann. Das Ei verquirlen und die Pies damit bestreichen. Mit dem restlichen Zucker bestreuen und im Ofen (Mitte) 20 Min. backen.

Nährwerte pro Portion/Pie:

479 kJ / 115 kcal, KH: 14 g, Fett: 5 g, EW: 1 g



vegetarisch



45 Min.

Zubereitungszeit

Fertig in ca. 2 Std. 30 Min.