



Blaubeer-Holunder-Pie

Man nehme für 6-8 Portionen:

240 g Weizenmehl (Typ 405)
150 g Zucker
100 g Butter
2 Eier
2 EL Holunderblütensirup
750 g Blaubeeren [TK]
25 g Vollrohrzucker
250 ml Sahne

- Aus 180 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Zucker und 1 EL Wasser einen Mürbeteig machen. 30 Minuten kühlen
- Aus 60 g Mehl, 50 g Butter und dem Vollrohrzucker Streusel herstellen und beiseite stellen (Kühlschrank)
- Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen
- Eier trennen, Eigelbe mit Holunderblütensirup und 50 g Zucker verrühren; Eiweiß anderweitig verwenden
- Sahne steif schlagen

Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 30 cm Durchmesser ausrollen. Eine Tarteform oder eine Springform damit so auslegen, dass rundum ein ausreichend hoher Rand entsteht. Die Eimasse auf dem Teig verteilen, dann die Blaubeeren darauf geben und mit den Streuseln bestreuen. Ca. 30 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Heiß servieren und die geschlagene Sahne dazu reichen.