

Rezept

Pecan Pie

1. Backform vorbereiten

Eine flache, geschlossene, runde Backform (siehe [Blick in die Backstube](#)) von ca. 27 cm Ø einfetten. Dazu mit einem [Backpinsel](#) ca. 10 g zimmerwarme Butter in der Backform lückenlos einstreichen.

2. Teig

150 g Mehl

1 Prise Salz

60 g [Palmin](#)

30 g Butter

50 ml kaltes Wasser

Die Butter vorher klein würfeln (vgl. [Fotos](#)). Das Palmin vorher besonders klein hacken. (Das geht am Besten mit einem Sägemesser auf einem Holzbrett.) Bei dem Kleinschneiden des Palmins ca. 1 EL von dem Mehl untermischen, denn dadurch wird das schnelle Schmelzen des Palmins an den Fingern, wenn man es beim Schneiden fest halten will, verhindert. (siehe [Blick in die Backstube](#)).

Alle obigen Zutaten zu einer geschmeidigen, homogenen [Teigkugel verkneten](#) und den Teig dann mit der Hand lückenlos in der gefetteten Form verteilen und am Rand hochdrücken. (Siehe [Blick in die Backstube](#)).

Die Form mit dem Teig nun kühl stellen und dann die Füllung vorbereiten.

3. Füllung vorbereiten

Das unterteilt sich in zwei Arbeitsgänge a) zuerst Sirup herstellen und dann b) Nüsse vorbereiten.

3a) Sirup herstellen

250 ml Wasser

400 g [feinster Zucker](#)

80 g Butter

Man nehme eine große Pfanne (beispielsweise aus Edelstahl; kein Teflon, denn Teile der Teflon-Beschichtung könnten sich evtl. bei der übergroßen Hitze des Zuckers ablösen) und gebe die linken Ingredienzien hinein (siehe [Blick in die Backstube](#)). Dann aufkochen und bei normaler Kochtemperatur ca. 15 min. ohne Deckel einkochen. Gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren. (siehe [Blick in die Backstube](#))

Die Flüssigkeit soll am Ende eine sirupartig-dickflüssige [Viskosität](#) haben. Dies kann man folgendermaßen überprüfen: Ein paar Tropfen auf einen kleinen Teller geben und kurz abkühlen lassen. Dann kann man gut erkennen, ob die Oberfläche schon sirupartig erhöht ist, wie das auf dem Foto unten (vgl. [Blick in die Backstube](#)) der Fall ist. - Barbara muß allerdings außerdem noch reflexartig überprüfen, ob es auch wirklich schon 'Sirup' ist, indem sie mit dem Finger in die Tropfen-Masse hineinstippt, um zu spüren, ob die Substanz schon ausreichend dickflüssig ist. (**Aber Achtung:** das geht erst schmerzlos, wenn es abgekühlt ist, also ein bißchen warten, denn kochender Zucker ist sehr heiß!)

Den fertigen Sirup in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen

Inzwischen den Backofen auf 175° vorheizen

3b) Nüsse vorbereiten

200 g Pecan-Nüsse (siehe Blick in die Backstube)	Halbieren (durchbrechen)
---	--------------------------

Oder alternativ (wenn man keine Pecan-Nüsse hat):

100 g Macadamia-Nüsse und 150 g Walnußkerne (vgl. [Blick in die Backstube](#))

(Die Menge von 250 g statt 200 g hat sich zufällig beim Einkauf ergeben, war aber lt. Barbara ok so - vgl. [Blick in die Backstube](#)).

Macadamia-Nüsse mit einem scharfen Messer vierteln, Walnüsse halbieren (durchbrechen)

Vgl. [Blick in die Backstube](#)

4. Füllung zubereiten

3 Eier	Mit einem Schneebeesen in einer Schüssel leicht verschlagen
2 Päckchen Vanillezucker	

Vorbereiteten Sirup	Erst Hineingießen und dann mit dem Schneebeesen einrühren
---------------------	---

Vorbereitete Nüsse	Dazu geben und mit einem Löffel umrühren
--------------------	--

Diese Füllung auf den gekühlten Teig gießen und die Form sofort auf die untere Schiene in den vorgeheizten Backofen geben. Bei 175° insgesamt 45 min. backen.