

ERDBEER-PIE-POPS AM STIEL / MINI PIE / GESCHENKIDEE



Erdbeerpie klingt schon einmal sehr gut – ganz hübsch sieht der Pie in Miniform aus und ist als Pop-Pie am Stiel sogar eine tolle Geschenkidee.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

ZUBEREITUNG TEIG

Arbeite am besten mit einem Mixer (Food Prozessor). Vermische das Mehl mit dem Zucker und dem Salz. Füge das Kokosöl hinzu und verknete die Zutaten so lange, bis das Mehl krümelig wird. Füge die Butter in kleinen Stücken hinzu und lass die Küchenmaschine oder das Handrührgerät jetzt nur noch pulsieren, damit der Teig nicht warm wird. Die Mixmesser oder die Knethaken laufen dann immer nur kurz für 2-3 Sekunden und hören dann wieder auf. Die Butter darf noch in kleinen Stücken zu sehen sein. Füge nun das eiskalte Wasser und den Essig oder den Zitronensaft hinzu und pulsiere erneut 4-5 Mal, bis kleine, zusammenhängende Teigstücke zu sehen sind. Leere den Teig auf eine Arbeitsfläche und knete ihn schnell mit den Händen zusammen. Forme ihn zu einer Kugel und drücke sie flach. Packe den Teig ein und stelle ihn für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

ZUBEREITUNG ERDBEERFÜLLUNG

Befreie die Erdbeeren vom Grün und schneide sie in 5 mm Würfel. Füge die Stärke, den Zucker, das Vanilleextrakt und den Limettensaft hinzu und lass die Erdbeeren in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und für 2-3 Minuten einkochen. Lass die Füllung abkühlen.

KEKSE ZUBEREITEN

Hole den Teig etwa 30 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank heraus. Knete den Teig kurz durch und rolle ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 3 mm Stärke aus. Stich ihn mit einem runden Rosettenausstecher mit 6 cm Ø aus. Bestreiche die Hälfte der Kreise an den Rändern mit Wasser. Stich bei der übrigen Hälfte ein kleines Herz aus. Lege 1 TL Erdbeerfüllung auf den ganzen Kreis und setze die Hälfte mit dem „Erdbeerloch“ darauf und drücke die Ränder leicht an. Drücke die Ränder auch mit einem Lollistiel fest.



Wenn du Pop-Pies am Stiel zubereiten möchtest, solltest du vor dem Zuklappen einen Holzstiel hineinstecken.

ZUTATEN FÜR 20-25 KEKSE:

- 450 g** Mehl
- 25 g** Zucker
- 1 TL** Salz
- 30 g** Kokosöl
- 225 g** Butter (eiskalt)
- 60 ml** Wasser (eiskalt)
- 2 TL** Zitronen (Saft)

ERDBEERFÜLLUNG:

- 300 g** Erdbeeren
- 80 g** Zucker
- 2 TL** Speisestärke
- 1 TL** Limette (Saft)
- 1 TL** Vanilleextrakt

ZUM BESTREICHEN:

- 1** Eigelb
- 2 EL** Wasser

KEKSE BACKEN

Bestreiche die Mini-Pies mit der Eigelb-Wassermischung und klebe auch die Mini-Herzen

ERDBEER-PIE-POPS AM STIEL / MINI PIE / GESCHENKIDEE



darauf. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 20-25 Minuten, bis die Ränder goldbraun sind.

Lass die Erdbeer-Pies abkühlen und bestreue sie nach Belieben mit süßem Schnee.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!