



im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de \* [www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com) \* 0171-9073606 \* 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

## **Pflaumenkuchen mit Birnen...ein Pie** (Pieform, Lift-off-Boden)

### **Zutaten**

300 Gramm Butter, 100 g plus ca. 2 Esslöffel Zucker, 450 Gramm Mehl Typ 405, 100 Gramm Mandelstifte, 800 Gramm Pflaumen, 800 Gramm reife Birnen, 2 Teelöffel Speisestärke, 100 Gramm Puderzucker, 1 Esslöffel Zitronensaft, Mehl für die Arbeitsfläche, Fett für die Form, Frischhaltefolie, bei Bedarf Alufolie

### **Zubereitung**

- Butter, 100 Zucker, Mehl und 1–2 EL kaltes Wasser zügig mit den Händen zu einem Teig verkneten
- Teig in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen
- Mandeln in der Pfanne ohne Fett rösten. Aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen
- Pflaumen waschen, vierteln und entsteinen. Viertel nochmals halbieren
- Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Viertel grob in Stücke schneiden
- Mandeln, Stärke, Birnen, die 2 Esslöffel Zucker und die Pflaumen vermengen.
- Teig halbieren
- Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 26 cm Ø) ausrollen
- Gefettete Form mit Lift-off-Boden (26 cm Ø) mit dem Teig auszulegen
- Dabei den Teig am Rand festdrücken
- Früchte-Mix einfüllen und übrigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 34 cm Ø) ausrollen
- Mit einem kleinen Messer 8–10 kleine schmale Lüftungslöcher, 2–3 cm vom Rand entfernt schneiden.
- Teig mit Hilfe einer Kuchenrolle über die Früchte geben, so dass der Teig etwas über den Rand steht.
- Teig am Rand gut zusammendrücken und nach innen umklappen.
- Pie auf unterer Schiene im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad ca. 40–50 Minuten backen. Bei Bedarf die Oberfläche mit Alufolie abdecken.
- Pie aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen
- Puderzucker, 1–2 EL Wasser und Zitronensaft zu einem glatten, dickflüssigen Guss verrühren
- Guss über die Pie geben und lauwarm oder kalt servieren.