



TORTEN UND KUCHEN

# Birnen-Pie

👤 Von Lena Dünser 📅 20. Januar 2018



## Zutaten

### Für den Teig

- 280 g Dinkelmehl
- 1/2 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 2 Eier

### Für die Füllung

- 4 - 5 Birnen
- 100 g Zucker
- 2 EL Speisestärke

### Zum Servieren

- Vanilleeis

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen
2. Zucker unterheben, Butter in kleinen Stücken dazugeben und abbröseln. (Kann mit der Küchenmaschine oder von Hand zubereitet werden.)
3. Die Eier hinzugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.
4. 2/3 des Teiges ausrollen und in die gefettete Pieform legen und andrücken.
5. 1/3 des Teiges ausrollen und in Streifen schneiden
6. Für die Füllung 2/3 der Birnen mit dem Zucker zum Kochen. Speisestärke mit 2 EL Wasser anrühren und dann in die Birnenmischung rühren. Weiter köcheln lassen bis die Masse eindickt.
7. Die Masse auf dem Teigboden verteilen
8. Die Teigstreifen gitterartig auf die Füllung legen und am Rand leicht andrücken.
9. Die Form im vorgeheizten Ofen (180° C) ca. 30 - 40 Minuten backen.
10. Mit Eiscreme servieren!

**Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!**

[www.lena-kocht.at/birnen-pie](http://www.lena-kocht.at/birnen-pie)