

Blaubeer-Streusel-Pie



Einkaufsliste:

20-24cm Backform

Für den Boden:

200g Mehl
30g Puderzucker
90g Butter
1-2 EL Milch
Prise Salz

Für die Füllung:

300g Blaubeeren (TK oder frisch)
1 EL Zitronensaft
Mark einer Vanilleschote
50g Speisestärke
1 Ei
50g feinen Zucker
80ml Milch
50g weiße Schokolade

Streusel:

80g Mehl
60g Butter
40g Haferflocken

So wird's gemacht:

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Für den Boden:

Mehl in eine Schüssel geben und kalte Butter sowie Zucker hinzufügen und gut vermengen. Wenn der Teig noch etwas trocken ist, Milch hinzugeben und gut verkneten. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in eine gute gefettete Tarte- oder Pieform geben. Kalt stellen.

Für die Füllung:

Blaubeeren, Zitronensaft, Vanille und Speisestärke mischen und beiseite stellen. Weiße Schokolade raspeln. Ei und Zucker schaumig schlagen und mit der Milch verquirlen. Blaubeermischung in die Form geben und gut verteilen. Darauf die Eimilch geben. Geraspelte Schokolade auf die Blaubeermischung geben.

Für die Streusel:

Alle Zutaten vermengen und zu Streuseln kneten. Auf die Füllung streuen.

Pie im vorgeheizten Ofen 30-40 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen. Mit einer Kugel Eis oder geschlagener Sahne servieren.