



ZUTATEN

(für 6 Stück)

130 g Butter

250 g Mehl

30 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker

400 g frische Beeren (Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Josta-beeren, Johannisbeeren)

50 g Zucker

1 TL Puddingpulver

ZUBEREITUNG

Für den Mürbteig alle Zutaten mischen und zu einem Teig verarbeiten. Diesen mindestens eine halbe Stunde kalt stellen. Anschließend den Backofen auf 180 ° Ober-/Unterhitze vorheizen und den Teig dünn ausrollen. Damit ein Muffinblech mit sechs Vertiefungen (mit Butter bepinselt und ausgestäubt) auskleiden. Es sollte etwa 1/4 des Teiges für die Deckel übrig bleiben. Ich habe statt einer Muffinform meine neuen Mini-Brioche-Förmchen verwendet, so sehen die Pies noch hübscher aus. Am einfachsten lassen sich die Muffinsförmchen oder andere mit ausgestochenen Kreisen auskleiden. Dafür ein Glas oder eine Tasse verwenden, das größer ist und aus dem Teig große Kreise ausstechen. Diese in die Vertiefungen geben. Für den Deckel ein weiteres Glas verwenden, das die genaue Größe der Vertiefung hat. Die Deckel ausstechen und mit einem Herzausstecher oder Blüten oder ähnlichem in der Mitte eine Öffnung ausstechen. Wer die Deckel geschlossen haben möchte, sollte mit einer Gabel allerdings mehrmals einstechen.

Die Beeren mit dem Zucker und dem Puddingpulver vermengen und in die Förmchen geben. Anschließend die Deckel auflegen und die Ränder gut andrücken. Wer mag kann die Pies noch mit Eigelb bestreichen und dann ab in den Ofen für etwa 25 Minuten. Wenn die Deckel schön goldbraun sind, können die Berry Pies aus dem Ofen.