„Kukuschka“ alias Kristina Krelke
Foodie und Küchen-Enthusiast mit
Liebe zum Detail.

Dried Fruit and Nut Pie

mit Nougat Creme

| ZUBEREITUNG: CA. 120 MINUTEN

Zutaten

Für den Teig:
140 g Kokosöl
250 g Mehl
50 g Puderzucker
2 Eier
850 g Trockenfrüchte
30 g Mandeln
30 g Walnüsse
30 g Pistazien
1 Orange
1 Zitrone
150 g Marmelade
150 g Honig
1 TL Zimt
2 EL Mandelmilch

Für die Deko:
nach Belieben Pistazien, Trockenfrüchte oder frische Cranberrys
Viba Nougat Creme Classic

1. Das Eigelb der beiden Eier vom Eiweiß trennen. Ein Eigelb mit zimmerwarmer Butter, Mehl und Puderzucker zu einem glatten Teig verkneten. Diesen anschließend zugedeckt für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Währenddessen den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Trockenfrüchte und Nüsse grob hacken. Orangen- und Zitronenschale abreiben und mit den Trockenfrüchten, Nuss-Mix, Marmelade, Honig und Zimt in einer Schüssel vermischen.

3. Eine Springform (20 cm Durchmesser) mit Kokosöl einfetten und etwas Mehl bestäuben. Für den Boden 2/3 des gekühlten Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Boden und Rand der Backform damit auslegen. Den restlichen Teig für den Deckel beiseite stellen.

4. Für die Füllung die Frucht-Nuss-Mischung auf dem Teigboden verteilen. Den zuvor beiseitegestellten Teig als Deckel ausrollen und den Nut Pie damit abdecken und am Rand leicht eindrücken.

5. Die Mandelmilch mit dem übrigen Eigelb verrühren, den Teigdeckel damit einstreichen. Zusätzlich kann der Teig auch mit einer Lage Backpapier abgedeckt werden.

6. Für 60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Danach aus der Form lösen und vor dem Servieren gut abkühlen lassen.

Tipp:

Löffelweise die Nougat Creme auf dem Pie verteilen und mit Trockenfrüchten und Nüssen bestreuen.