

# Buttermilch-Pie mit frischen Erdbeeren

## Für 8 Portionen

### Für den Boden:

|                           |                         |                     |
|---------------------------|-------------------------|---------------------|
| 100 g Weizenmehl Type 405 | 50 g Weizenvollkornmehl | 15 g Weizenkleie    |
| 45 g Muscovado-Zucker     | 1/4 TL Vanillesalz      | 1/4 TL Zimt         |
| 1/2 TL gemahlener Ingwer  | 1/4 TL Natron           | 1/4 TL Backpulver   |
| 125 g Butter              | 1 EL (10 g) Honig       | 1 TL Vanilleextrakt |

getrock. Hülsenfrüchte

### Für die Füllung:

|                             |                      |                             |
|-----------------------------|----------------------|-----------------------------|
| 3 Eigelb                    | 1 EL Zitronen-Abrieb | 400 g gesüßte Kondensmilch  |
| 125 ml Zitronensaft, frisch | 50 ml Buttermilch    | ca. 400 g frische Erdbeeren |

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backform mit Butter ausfetten. Für den Boden Weizenmehl und -vollkornmehl mit Weizenkleie, Zucker, Vanillesalz, Zimt, Ingwer, Natron und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Mit einem Handrührgerät Butter und Honig einarbeiten und das Vanilleextrakt dazugeben. Alles nur kurz zu einem Teig vermengen. Den Teig fest an den Boden und Rand der vorbereiteten Backform drücken und 10 Minuten kalt stellen.

Mit einer Gabel den Teigboden und Rand einstechen. Backpapier auf den Teig legen, mit Hülsenfrüchten beschweren und ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen, die Hülsenfrüchte mit Hilfe des Backpapiers entfernen und den Boden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Backofentemperatur auf 160 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren.

Für die Füllung die Eigelbe in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten cremig aufschlagen. Zitronenabrieb und Kondensmilch hinzufügen und noch ein paar Minuten weiter aufschlagen. Dann langsam Zitronensaft und anschließend Buttermilch unterrühren.

Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann 2 Stunden im Kühlschrank komplett durchkühlen.

Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Halbieren oder in Scheiben schneiden, den Kuchen damit verzieren und servieren.

Cynthia Barcomi am 27. Mai 2016