

Cynthia Barcomi
Zitronen –Pie mit Baiser

Freitag, 20. Januar 2017
Rezept für 8 Personen

Zutaten
(Für eine Backform von 23 cm Durchmesser)

Für den Teig

100 g Butter, kalt
40 g Pflanzenfett, kalt
210 g Mehl
1/2 TL Salz
2 TL Zucker
75 ml Wasser, eiskalt
etwas Butter zum
Ausfetten der Form

Getrocknete

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Füllung

2 Bio-Zitronen
150 g Zucker
1,5 EL Maisstärke
5 Eigelb
2 Eier
1 Prise Salz
125 g Butter, kalt



Für den Baiser

1 Spritzer Essig und 1 Prise Salz (zum Auswischen der Rührschüssel)
5 Eiweiß (ca. 150 g)
1 Prise Salz
1 TL Zitronensaft
150 g Zucker

Zubereitung

1.

Für den Teig Butter und Fett in kleine Würfel schneiden, kalt stellen.

2.

Mehl, Salz und Zucker vermengen. Butter und Fett grob einarbeiten, kaltes Wasser hinzufügen und mit einer Gabel verrühren, bis ein Teig entsteht. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Scheibe formen. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden kalt stellen.

3.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm stark ausrollen und die gefettete Pie-Form (Durchmesser 23 cm) damit auslegen. Die Ränder bis auf 1 cm abschneiden und dekorativ wellenförmig gestalten. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und 30 Minuten kalt stellen.

4.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

5.

Den Boden mit Backpapier bedecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im vorgeheizten Ofen den Boden 10 Minuten anbacken. Dann herausnehmen, das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen, den Boden nochmals leicht mit einer Gabel einstechen und den Boden in der Form nochmals ca. 10 Minuten weiterbacken, bis der Teig goldbraun ist. Dann herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

6.

Die Backofentemperatur auf 180 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren.

7.

Für die Füllung die Zitronen heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

8.

Zucker und Maisstärke in einem Topf vermengen. Eigelbe und Eier hineinschlagen, 125 ml Zitronensaft, Zitronenschale und Salz hineingeben und gut verrühren. Den Topf auf den Herd geben und bei mittlerer Hitze die Masse ca. 5 Minuten rührend erhitzen, bis sie eindickt und an den Rändern zu köcheln beginnt.

9.

Dann den Topf vom Herd nehmen, Butter in kleinen Stücken hinzufügen und schlagen, bis sich die Masse glättet. 10 Minuten abkühlen lassen, bevor diese Füllung auf den gebackenen Teig-Boden gegeben wird.

10.

Für das Baiser die Schüssel und den Schneebesen (oder Rührbesen des Handrührgerätes) mit Essig und Salz abwischen, danach jedoch nicht mehr abspülen.

11.

Eiweiß mit Salz und 1 TL Zitronensaft in die Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handrührgerät verschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Den Zucker langsam einrieseln lassen, dabei ständig weiterschlagen, bis das Baiser steif ist. Dann auf der Füllung verstreichen. Darauf achten, dass es bis an den Rand reicht, damit der Kuchen regelrecht versiegelt ist.

12.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene im Ofen bei 180 Grad ca. 10-12 Minuten backen, bis das Baiser goldbraun ist.

13.

Vor dem Servieren den Kuchen auf einem Gitter mindestens 2 Stunden auskühlen lassen.

Pro Stück: 623 kcal / 2605 kJ

61 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 35 g Fett