



Pecan-Nuss-Schokoladen-Pie

Zutaten

- 200 g Mehl
- 125 g Butter
- 80 g Zucker
- 5 Ei(er)
- 1 large Vanillinzucker
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zartbitterschokolade
- 250 ml Ahornsirup
- 170 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL Erdnussbutter crunchy
- 2 EL brauner Rum
- 1 Vanilleschote(n)
- 200 g Pecan-Nüsse
- etwas Salz

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl, 100 g kalte Butter, Zucker, 1 Ei, Vanillinzucker, Backpulver und etwas Salz zügig zu einem glatten Teig verkneten. Mindestens 30 Min. kalt stellen. Eine Pie- oder Springform (26cm) mit 5 g Butter ausstreichen und mit etwas Mehl ausstäuben. Den Teig in der Form ausbreiten. Gut andrücken und mit einer Gabel einstechen. Die Form in den Kühlschrank (noch besser in das Gefrierfach) legen.
2. Zartbitterschokolade grob hacken und zusammen mit 20 g Butter über einem Wasserbad schmelzen lassen. Ahornsirup und braunen Zucker in einem Topf kurz aufkochen und langsam köcheln lassen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Die geschmolzene Schokolade untermischen und erkalten lassen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
3. Die restlichen Eier schaumig rühren. Etwas Salz, Zimt, Erdnussbutter, Rum und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote untermischen. Pecan-Nüsse grob hacken. Die Nüsse zusammen mit dem Schokoladensirup unter die Masse rühren.
4. Die Form aus dem Kühlgerät nehmen und die Schokoladen-Nuss-Creme hineinfüllen. Im Backofen ca. 50 Min. backen. Bei Bedarf nach 30 Min. mit Alufolie abdecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	361 kcal
Fett	20 g
Protein	5 g

🕒 80 Minuten

⊕ 16 Stück