



MARZIPAN-CITRUS-PIE

ZUTATEN: für ca. 8 Stück

Für die Pies:

125 g Butter	200 g Niederegger Weißbrot®
200 g Weizenmehl, Type 550	4 rosa Grapefruits
60 g Speisestärke + 20 g zum Bestreuen	3 Orangen
1 Päckchen Vanillezucker	80 g + 30 g Zucker
½ TL Salz	3 EL Orangengelee
1 Eiklar	
2 EL kaltes Wasser	dazu: Vanilleeis nach Belieben

ANLEITUNG:

1. Butter, Mehl, 60 g Speisestärke, Vanillezucker, Salz, Eiklar und Wasser in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handmixers verkneten, dann auf höchster Stufe 1 Minute zu einem festen, elastischen Teig schlagen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. ½ Stunde kühlen.
2. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Marzipan zu einer Rolle formen und in 8 Stücke schneiden. Die Marzipanstücke zu ca. 6 cm breiten Talern flach drücken.
4. Den Teig ebenfalls zu einer Rolle formen und in 8 Stücke schneiden. Die Teigstücke leicht mit Speisestärke bestreuen und zu etwa 17 cm großen Kreisen ausrollen. Den Rand dünn mit kaltem Wasser bestreichen, ca. 2 cm hochziehen und in regelmäßigen Abständen zusammendrücken. Mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Die Marzipankreise darauflegen.
5. Schale der Zitrusfrüchte entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 1 cm breite Fruchtfleischstücke schneiden. Den Saft dabei auffangen. Fruchtfleisch in die Teigschalen verteilen und mit jeweils 10 g Zucker bestreuen. Den Teigrand leicht auf die Fruchtfleischstücke drücken. In die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben und ca. 18 Minuten goldbraun backen.
6. Den aufgefangenen Saft mit 30 g Zucker und Orangengelee in einen Topf gießen und ca. 4 Minuten einkochen. Das Blech herausnehmen, Pies mit dem Orangensud begießen und ein wenig abkühlen lassen.
7. Eiscreme zu Kugeln abstechen, auf die lauwarmen Pies geben und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca 60 Minuten / Backen: 18 Minuten

