Artikel vom 12.06.2024 · Ausgedruckt am 17.11.2026, 20:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/erdbeer-handpies

Erdbeer-Handpies



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für circa 16 Stück):

250 g Mehl,

1 Prise Salz,

1 P Vanillezucker,

60 ml kaltes Wasser,

220 g kalte Butter,

50 g Zucker,

1 Ei,

200 g Erdbeeren (frisch oder TK),

5 EL brauner Zucker,

4 TL Stärke.

Zubereitung:

Mehl, Salz und Zucker mischen. Die Hälfte des Mehls mit der Butter verkneten. Die Butter dafür in kleinen Stückchen dazu geben. Das restliche Mehl nach und nach, abwechselnd mit dem Wasser, unterkneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Für die Füllung die Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit 3 EL braunem Zucker und der Stärke vermischen. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und Kreise (Ø circa 6 cm) ausstechen. Auf die Hälfte der Kreise mittig die Erdbeeren geben. Es sollte dabei etwa 1 cm Rand freigelassen werden. Das Ei trennen, Eigelb beiseitestellen. Mit dem Eiweiß den Rand einstreichen und mit einem zweiten Kreis zudecken. Den Teig rundherum mit einer Gabel zusammendrücken. Die Handpies auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Deckel vorsichtig in der Mitte einritzen, sodass die Erdbeeren zu sehen sind. Mit dem Eigelb den Deckel einstreichen und darauf den restlichen Zucker streuen. Die Handpies circa 20 Minuten backen bis diese goldgelb sind.

Julia Ernsting