



Erdbeer-Ingwer Handpies

für 24 Portionen

ZUTATEN

400 g kalte Butter
800 g Mehl
1 Prise Salz
6 Eigelb
200 g Zucker
60 g Ingwer
500 g Erdbeeren
2 Zitronen
10 EL Rohrzucker
8 TL Speisestärke
Kreisausstecher
8,5 cm und 9,5 cm Ø

ZUBEREITUNG

1. Butter würfeln & mit Mehl, Salz, vier Eigelben, 2 EL kaltem Wasser & Zucker verkneten
2. Teig eingewickelt eine Std. kalt stellen
3. Ingwer schälen und reiben, Erdbeeren würfeln, Zitrone reiben und pressen
4. Ingwer, 2 EL Zitronensaft, 4 TL Zitronenschale, Erdbeeren, 6 EL Rohrzucker mit Stärke mischen
5. Teig 4 mm dick ausrollen jeweils 24 Kreise mit 8,5 Ø und 9,5 Ø ausstechen, die kleineren Kreise auf ein Backblech setzen
6. Füllung mittig auf die Kreise verteilen und 1 cm Rand lassen. Die größeren Kreise in der Mitte kreuzförmig einritzen und die Kleineren damit bedecken, Teigländer mit einer Gabel festdrücken
7. Handpies mit restlichem Eigelb bestreichen und bei 180°C Grad Ober-/Unterhitze goldbraun backen



Tipp: Die übrigen Eiweiße lassen sich prima in unserem Müsliriegel Rezept weiterverarbeiten

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!

Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ