



Himbeer Handpies



 Arbeitszeit: 30 min

 Koch- & Backzeit: 15 min

 12-13 Handpies

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Teig

- 180g sehr kalte Butter
- 300g Weizen- oder Dinkelmehl T405
- 2 EL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 7-8 EL eiskaltes Wasser

Füllung

- 13 gehäufte TL stückige Himbeerkonfitüre

zum Bepinseln

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

Zubereitung

Das Mehl, den Zucker und das auf der Arbeitsfläche grob vermengen. Die eiskalte Butter dazugeben und alles mit einem Messer zügig hacken, bis eine krümelige Masse entsteht. Nun so viel eiskaltes Wasser dazugeben, dass ein Teig entsteht. Den noch sehr kalten Teig in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zügig ausrollen. Mit einem Ausstecher 24-26 Herzen (oder Kreise) von ca. 7,5 cm Durchmesser ausstechen. Auf einer Hälfte der Herzen mittig jeweils 1 gehäuften Teelöffel Himbeerkonfitüre platzieren. Aus der anderen Hälfte der Herzen mittig mit einem Messer ein kleines Herz ausschneiden. Die Herzen mit dem ausgeschnittenen Herz auf den mit Himbeerkonfitüre belegten Herzen platzieren und die Ränder mit den Zinken einer Gabel sorgfältig verschließen.

Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Himbeer-Handpies gleichmäßig damit bestreichen. 12-15 Minuten backen, bis die Teilchen goldbraun sind.

