

Walnuss-Schokoladen Pie

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	450,4 kcal	Fett:	31,8 g
Eiweiß:	7,1 g	Davon gesättige Fettsäuren:	15,1 g
Kohlenhydrate:	30,8 g	ungesättige Fettsäuren:	16,7 g

Zutaten für 1 Portionen :

Für den Teig:

- 165 g Mehl (Typ 550)
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 120 g Butter
- 60 ml Eiswasser
- 1 TL Apfelessig

Für die Füllung:

- 200 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- 160 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 100 g Vollrohrzucker
- 65 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 1/4 TL Salz
- 120 g Butter, geschmolzen
- 2 Eier (L)
- 1/2 EL Vanilleextrakt

Zubereitung:

1. Für den Teig als Erstes das Wasser mit dem Apfelessig vermischen und in den Kühlschrank stellen (oder einen Eiswürfel dazugeben). Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit einem Messer oder Teigmischer in erbsengroße Stücke zerteilen. Nach und nach das kalte Essigwasser dazugeben und einarbeiten – arbeitet hier zügig, damit der Teig nicht zu warm wird. Alles zusammenkneten, bis der Teig einigermaßen zusammenhält. Der Teig sollte weder feucht noch klebrig sein, also nicht zu viel Flüssigkeit dazugeben. In Klarsichtfolie wickeln und für etwa 45-60 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche etwas größer als eine 23cm Pie Form ausrollen, in die Form legen und am Boden und den Seiten festdrücken. Den Teig am Rand einschlagen und ein Muster hineindrücken – entweder mit den Fingern oder mit einer Gabel. Der Teig sollte etwas über den Rand der Form hinausstehen. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen und dann noch einmal für etwa 10-15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Den Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Walnüsse und die Schokolade grob hacken und beides in die vorbereitete Form füllen. Beide Zuckerarten, Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Die Butter schmelzen, in die Schüssel geben und gut verrühren. Eier und Vanille Extrakt erst dazugeben, wenn die Mischung in der Schüssel nur noch leicht warm ist, sonst läuft man Gefahr, dass das Eiweiß gerinnt. Die Mischung über die Walnüsse und die Schokolade gießen und dann im vorgeheizten Ofen für etwa 55-60 Minuten backen. Die Füllung sollte nicht mehr wackeln, wenn man an der Form rüttelt. Aus dem Ofen holen und komplett abkühlen lassen – mindestens 2-3 Stunden. Mit etwas Sahne und/oder Vanilleeis servieren.