



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Mini Pecan Pie (Mini Pekannuss Kuchen)

Mini Pecan Pie (Mini Pekannuss Kuchen)

2 Packung Mürbeteig (oder selbstgemacht)

12 Pekannusshälften

130 g Pekannüsse, grob gehackt

120 g brauner Zucker

120 ml Nick Maple Syrup

2 Eier

60 g Butter (geschmolzen, abgekühlt)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Prise(n) Salz

Mini Pecan Pie (Mini Pekannuss Kuchen)

1.

Eier, Zucker, Sirup, Butter, Vanille und Salz glattrühren.

Gehackte Pekannüsse unterheben.

Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Den Teig ausrollen und mit einem Glas oder Ausstecher Kreise ausstechen (Ø ca. 8–10 cm, je nach Muffin- oder Tarte-Formgröße).

Die Kreise in eine leicht gefettete Muffin- oder Tarteform legen (Muffinform sollte bis zu 2/3 bedeckt sein) und andrücken, sodass kleine „Törtchen“ entstehen. Die Füllung mit einem Esslöffel in die Teigschalen geben (ca. 2/3 voll). Je eine Pekannusshälfte dekorativ darauflegen.

Im Ofen ca. 20 min. backen, bis die Füllung fest ist und der Teig goldbraun. Komplette etwas abkühlen lassen (die Füllung wird beim Abkühlen noch fester). Optional mit etwas Schlagsahne oder einer Kugel Vanilleeis servieren.