

Blumen-Pie's

Du brauchst für die Desserts:

- 175 g Mehl
- 75 g kalte Butter
- 35 ml kaltes Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Heidelbeeren
- 2 EL Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 TL Speisestärke
- 150 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 2 EL Zucker
- 1/2 TL Abrieb Bio-Zitrone
- 100 g Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker

Los geht's:

1. Verknete das Mehl, die Butter, das Wasser und den Vanillezucker zu einem glatten Teig, wickle diesen in Frischhaltefolie und lege ihn in den Kühlschrank für ca. 1 Stunde.
2. In der Zwischenzeit gibst Du die Heidelbeeren, den Zucker und das Mark der Vanilleschote in einen kleinen Topf und kochst alles einmal kurz auf. Dann rührst Du die Speisestärke mit etwas Wasser an und gibst sie in den Topf. Lasse alles nochmal kurz aufkochen und fülle die Heidelbeeren in ein Schälchen und lasse alles abkühlen.
3. Nach der Kühlzeit des Teigs, rollst Du ihn 3 mm dick aus und stichst Blüten daraus aus. Diese legst Du in die Mulden eines gefetteten Muffinblechs und drückst sie vorsichtig ein. Die Blüten befüllst Du mit Hülsenfrüchten und bäckst den Teig bei 180 Grad Unter-/Oberhitze ca. 20 min.
4. Lasse sie anschließend abkühlen und nehme sie dann aus dem Blech. Entferne nun die Hülsenfrüchte.
5. Schmelze die Glasurchips und bemale die Blütenblätter damit. Blüten die Du nicht mit Glasurchips dekorierst, bestäubst Du mit Puderzucker.
6. Jetzt rührst Du den Frischkäse mit 2 EL Zucker und dem Zitronenabrieb glatt und gibst die abgekühlten Heidelbeeren dazu. Du verrührst alles und schlägst die Sahne mit Vanillezucker steif. Diese hebst Du unter den Frischkäse und füllst die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle.
7. Dekoriere die Blüten abschließend mit Glitzer-Cubies.

Für die Deko nimmst Du:

- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Orange, Türkis, Grün, Lila
- Richie's Bakery: Glasur Chips mit Erdbeergeschmack
- Puderzucker

Zusätzlich brauchst Du:

- großen Blütenausstecher Durchmesser ca. 10 cm (oder größer)
- Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- Muffinblech