

Greyerzer-Birnen-Pies

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

150 g	Birnen
100 g	Greyerzer surchoix
4 Zweige	Thymian
2 EL	Honig
2	rechteckig ausgewallte Blätterteige à 320g
1	Eigelb

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Birnen halbieren, entkernen. Birnen und Käse in kleine Würfel schneiden. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Alles mit Honig mischen.

Teige entrollen, wenn nötig etwas auswallen. Aus den Teigen je 8 Rondellen à 12 cm Durchmesser und 8 Rondellen à 10 cm Durchmesser ausstechen. Käse-Masse in die Mitte der grösseren Rondelle verteilen. Eigelb verquirlen. Teigränder mit wenig Eigelb bestreichen. Füllung mit den kleineren Rondellen bedecken.

Überstehende Teigränder wellenförmig leicht nach innen über die Piedecke klappen und etwas andrücken. Pies auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Mit restlichem Eigelb bestreichen. Je zwei kleine Schnitte in die Mitte der Deckel schneiden. Pies in der Ofenmitte ca. 12 Minuten backen.

Tipps:

Warm oder kalt servieren