



## **CRANBERRY-PIE OHNE KRUSTE**

---

### ZUTATEN

- 120 g Universalmehl
- 180 g brauner Zucker
- 1/4 TL Salz
- 400 g Cranberrys (oder Preiselbeeren oder Kirschen)
- 75 g Walnüsse, gehackt
- 120 g geschmolzene Butter
- 2 Eier, geschlagen
- 1 TL Mandelextrakt

---

### ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie den Backofen auf 175 Grad Celcius vor.
2. Mischen Sie Mehl, Zucker und Salz. Rühren Sie die Beeren und Walnüsse hinein. Danach rühren Sie Butter, aufgeschlagene Eier und Mandelextrakt ein.
3. Verteilen Sie den Teig in einer antihafbeschichteten Pie-Pfanne.
4. Backen Sie bei 175 Grad etwa 40 Minuten.
5. Servieren Sie mit Vanilleiscreme (optional)