American as Pie

Recipes from
our kitchen
to yours

American as Pie

Typisch Amerikanisch: Der Pie

Published by the U.S. Embassy Vienna, Austria

Herausgegeben von der US Botschaft Wien

U.S. Embassy Vienna

Pie, Pie, Me oh my!

Americans are crazy about pie. Of course, we all know that most Americans came from other countries, bringing their traditions with them. But pie, brought over by English settlers, has been wholly embraced and -- dare we say -- perfected in America.

Pie (or pye) can be traced back to the ancient Egyptians, early Greeks and Romans. Back then, pies were made in reeds that were only used to hold the filling, not to be eaten. The first pie recipe, a rye, goat cheese and honey pie, was published by the Romans. Sorry, you won't find that ancient recipe in this book. But you will find plenty of others that remain a staple of American cuisine and culture.

Americans can bake anything into a pie – fruit, cheese, cream, milk, meat, spinach – you name it. We're always trying something new, but we still love Mom's tried-and-true recipes that we share or keep as family secrets. We bring pies as hostess and housewarming gifts; bake them for celebrations and holidays, use them to sweetly top off every day dinners, or just to make the house smell good.

Americans have written odes to pie. From Guy Wood and Sammy Gallop's song: "Shoo Fly Pie and Apple Pan Dowdy make your eyes light up and your tummy say 'Howdy,'" to country singer Kenny Chesney's "My my my, my Key Lime Pie."

In the movie, "Michael," while sampling pies at a diner, Archangel Michael tells country singer wannabe Dorothy to sing her song about pie:

Pie, Pie, me oh my!

Nothing tastes sweet, wet, salty and dry all at once so well as pie
Apple! Pumpkin! Minced an' wet bottom. I'll come to your place every day if you've got em'
Pie, me oh my, I love pie.

According to the American Pie Council, 90 percent of Americans said a slice of pie represents one of the simple pleasures in life. In fact, in the 1890s Americans coined the phrase, "Easy as pie!" to describe anything simple. So don't be afraid to try some of these easy-as-pie recipes that come from our American kitchens, to you.

Cultural Attaché Marlene Nice

Pie, Pie, Me oh my!

AmerikanerInnen lieben *Pie*. Natürlich wurde das meiste, das heute als typisch amerikanisch gilt, von Einwanderern mitgebracht, doch ist der ursprünglich englische *Pie* zum Inbegriff amerikanischer Backkunst geworden und wurde in den USA sozusagen „perfektioniert".

Pie lässt sich bis zu den alten Ägyptern, Griechen und Römern zurückverfolgen. Damals wurden *Pies* in Schilfblättern gebacken, die die Füllung nur umschließen sollten und nicht gegessen wurden. Das älteste überlieferte *Pie*-Rezept stammt von den Römern und beschreibt einen *Pie* aus Roggenmehl, Ziegenkäse und Honig. Sorry, dieses „antike" Rezept werden Sie im vorliegenden Buch zwar nicht finden aber dafür viele andere Rezepte, die zu einem fixen Bestandteil der amerikanischen Küche und Esskultur geworden sind.

AmerikanerInnen füllen alles Mögliche in *Pies* – Obst, Frischkäse, Schlagobers, Milch, Fleisch, Spinat. Wir experiementieren gerne, doch am liebsten sind uns die altbewährten Rezepte unserer Mütter, die wir gerne weitergeben oder aber als Familiengeheimnisse hüten. Wir bringen *Pie*s als Gastgeschenke mit, etwa zu Einweihungsparties, backen sie zu besonderen Anlässen und Festtagen, oder genießen sie als süßen Abschluss nach einem schlichten Abendessen. Manchmal backen wir sie einfach nur, damit das Haus gut nach *Pie* duftet.

AmerikanerInnen haben den *Pie* besungen, wie etwa Guy Wood und Sammy Gallops in ihrem Lied *Shoo Fly Pie and Apple Pan Dowdy make your eyes light up and your tummy say 'howdy'* oder Countrystar Kenny Chesney in *My my my, my Key Lime Pie*.

Im Film *Michael* bittet der Erzengel Michael die Möchtegern-Countrysängerin Dorothy in einem Diner, ihr *Pie*-Lied vorzutragen, während er sich durch die angebotenen *Pies* kostet:

Pie, Pie, me oh my!

Nothing tastes sweet, wet, salty and dry all at once so well as pie
Apple! Pumpkin! Minced an' wet bottom. I'll come to your place every day if you've got em'
Pie, me oh my, I love pie.

Laut einer Umfrage des *American Pie Council* (Vereinigung zum Schutz und zur Verbreitung des amerikanischen *Pie* – ja, die gibt es tatsächlich!) schätzen 90 Prozent der AmerikanerInnen ein Stück *Pie* als einen jener sprichwörtlichen „einfachen Genüsse" des Lebens. Bereits in den 1890ern entstand die Redensart *Easy as pie!* (kinderleicht, wie *Pie*). Nur Mut, probieren Sie also das eine oder andere *easy as pie*-Rezepte aus unserer amerikanischen Backstube! Gutes Gelingen!

Marlene Nice, Kulturattaché

Please note:

All the recipes have been submitted, kitchen tested and tasted by U.S. Embassy staff. Please keep in mind we're not professional bakers, just a group of Americans sharing a piece of our homemade culinary culture, and look forward to getting feedback from you. Please send us an email at embassy@usembassy.at with tips, suggestions and ideas.

For your convenience, we've provided the recipes in German with metric measurements.

A special thanks goes out to:

The bakers: Marlene Nice, Katya Hooker and Ahagata Dominguez

The recipe contributors: U.S. Ambassador to Austria Alexa Lange Wesner, Marlene Nice, Katya Hooker, Ahagata Dominguez, and Karin Rotchford

With special thanks to Public Affairs Counselor Jan Krč, for pie quality control, as well as Marlene Nice, who contributed so many of her family's personal recipes as well as her baking skills to make this project a reality.

As well as the entire Pie Tasting Team in the Public Affairs Section.

Hinweis:

Alle hier abgedruckten Rezepte wurden von Mitarbeiterinnen der US Botschaft Wien – keine professionellen Bäckerinnen! - eingereicht und auf Küchentauglichkeit und Geschmack getestet. Wir möchten Ihnen mit dieser Rezeptsammlung hausgemachte Pies *aus unserer amerikanischen Küche und Backtradition vorstellen. Über Feedback, Anregungen und Kommentare an unsere E-mail-Adresse embassy@usembassy.at würden wir uns freuen.*

Um Ihnen das „Nachbacken" zu erleichtern, sind die Zutaten in der deutschen Version in metrischen Maßen angegeben.

Legende: TL = Teelöffel EL = Esslöffel g = Gramm ml = Milliliter

Wir danken:

Den Bäckerinnen Marlene Nice, Katya Hooker und Ahagata Dominguez;

US Botschafterin Alexa L. Wesner, Marlene Nice, Katya Hooker, Ahagata Dominguez und Karin Rotchford, die die Rezepte zur Verfügung gestellt haben;

Ein besonderer Dank geht an Botschaftsrat für Öffentlichkeitsarbeit Jan Krč, hier in seiner Funktion als inoffizieller Botschaftsrat für *Pie*-„Qualitätskontrolle", und Marlene Nice, die zahlreiche Familienrezepte sowie ihre Backkünste zur Verfügung gestellt hat und am Zustandekommen des *Pie*-Projekts maßgeblichen Anteil hatte.

Nicht zuletzt danken wir allen „VorkosterInnen": den MitarbeiterInnen unserer Abteilung für Öffentlichkeitsarbeit!

American Ingredients

Here are a few special ingredients that are an important part of American pie baking, but might be hard to find outside the U.S. We hope that these explanations and substitutions will make using these recipes as easy as pie!

Molasses is a sweet, thick syrup, available at some specialty stores or online. Unfortunately there is no replacement for this ingredient, but it's worth buying. Molasses will give an authentic taste whenever a pie recipe calls for molasses or brown sugar.

American brown sugar is not refined, so the sugar crystals are still coated with molasses. A few specialty stores carry American brown sugar. But you can make your own, with molasses.

How to make your own brown sugar: Mix 1 cup of white sugar with 2 tablespoons molasses.

Key limes are very small and sweeter than the regular grocery store limes. They are difficult to come by even in some parts of the U.S. because they are grown mainly in Florida. Regular limes will provide a close second to the true key lime pie flavor, and our tested "regular lime" pie was approved with flying colors. Add one tablespoon of sugar to each ¼ cup (60 mls) of regular lime juice to make the lime flavor mild.

Cream of tartar is an ingredient that keeps egg whites from collapsing when making a meringue. In place of ¼ teaspoon cream of tartar, you can use ½ teaspoon of vinegar or lemon juice for the same results.

Graham crackers are a classic American snack, made with whole wheat, wheat germ and bran. Two good substitutes are *Vollkorn Butterkeks* or *Digestive cookies*.

Evaporated milk is cow's milk thickened by evaporation. It's sold in grocery stores under the name "Kaffeemilch" or "Kondensmilch."

Sweetened condensed milk is cow's milk that is condensed and sweetened. It's sold in grocery stores in tubes as "gesüßte Kondensmilch."

Baking soda is otherwise known as "natriumbikarbonat." For the Shoofly pie recipe, the molasses reacts with the baking soda to create the texture for this pie. Baking soda is available online or in specialty stores, under the names *Natron, Bicarbonate of Soda,* or *Backsoda.*

Typisch amerikanische Zutaten

In der amerikanischen *Pie*-Küche kommen einige spezielle Zutaten vor, die außerhalb der USA unter Umständen schwer erhältlich sind. Wir hoffen, dass es uns mit Hilfe der angegebenen Erklärungen und Ersatzvorschläge gelungen ist, Ihnen das Nachbacken der Rezepte so leicht wie möglich – *Easy as pie!* - zu machen.

***Molasses*/ Melasse,** im Reformhaus oder im Onlinehandel erhältlich, ist ein Zuckersirup. Leider gibt es keinen Ersatz für diese Zutat, aber es zahlt sich aus, nach Melasse zu suchen. Durch sie erhält der *Pie* erst seinen typischen Geschmack.

***American Brown Sugar*/ Amerikanischer Braunzucker** ist eine unraffinierte Zuckerart, bei der die Zuckerkristalle noch von Melasse umhüllt sind. Amerikanischer Braunzucker ist nur in Spezialgeschäften erhältlich.

Man kann amerikanischen Braunzucker auch selbst herstellen: 225 g Feinkristallzucker mit 2 EL Melasse gut vermischen.

Key Limes sind sehr kleine und besonders süße Limetten, die hauptsächlich in Florida angebaut werden und selbst in den USA nicht überall erhältlich sind. Klassische Limetten eignen sich für einen *Key Lime Pie* aber fast genauso gut, jedenfalls bestand unser Probe-*Pie* den Geschmackstest mit Bravour. Fügen Sie pro 60 ml Limettensaft einen EL Feinkristallzucker hinzu, um die Säure zu mildern.

***Cream of Tartar* / Weinstein** verhindert bei der Herstellung eines *„meringue"* (Baiser), dass Eischnee zusammenfällt. Anstatt ¼ TL *cream of tartar* kann man auch ½ TL Essig oder Zitronensaft verwenden. Weinstein bekommt man im Reformhaus.

Graham Crackers sind ein klassischer amerikanischer Snack, aus Weizenvollkorn gebacken. Vollkorn-Butterkekse oder *Digestive*-Kekse eignen sich gut als Ersatz.

Evaporated Milk ist Kuhmilch, der Flüssigkeit entzogen wurde. Sie wird im hiesigen Lebensmittelhandel unter der Bezeichnung „Kaffeemilch" oder „ungesüßte Kondensmilch" angeboten.

***Sweetened Condensed Milk*/ Gesüßte Kondensmilch** ist Kuhmilch, der Flüssigkeit entzogen und die danach gesüßt wurde. Gesüßte Kondensmilch ist oft in Tuben erhältlich.

***Baking Soda*/ Natriumbikarbonat** ähnelt dem Backpulver, ist aber nicht ganz dasselbe. Im Rezept für den *Shoo Fly Pie* sorgt die chemische Reaktion zwischen Melasse und baking soda für die spezielle Teigkonsistenz des *Pie*. Natriumbikarbonat ist unter der Bezeichnung „Natron" oder „Backsoda" im Onlinehandel sowie im Reformhaus erhältlich.

*Hinweis: Diese typisch amerikanischen Zutaten sind im Text mit einem * gekennzeichnet.*

Basic Crust Recipes

A good pie crust is the hallmark of any pie, so here are two tried-and-true pie crust recipes that can be used with all of our fillings. First, choose the recipe you wish to bake and prepare the recommended crust as directed. All of our recipes call for one 9-inch pie pan.

Classic Pie Crust

This will make top and bottom pie crusts, or two bottom pie crusts for open pies. Any leftover dough can keep in the freezer for up to three months.

Ingredients:
1 cup butter
2/3 cup white sugar
1 egg yolk
3 cups all purpose flour
Pinch salt
¼ cup cold water

Cream butter and sugar. Mix in the egg yolk. Add all-purpose flour, a sprinkling of salt and about ¼ cup of very cold water. Knead into a crumbly mixture. Press about one half of the mixture in the bottom and up the sides of a 9-inch pie pan. Or roll out half of the dough into a 1/8-inch-thick circle and place in pan. Crimp edges with fingers.

When the recipe calls for a baked pie crust, bake the dough for 15 minutes or until golden brown at 350ºF.

Crumble or crumb topping is used for the top of some pies in this book. It's made by loosely patting the small pieces of dough over the entire pie filling.

Grundrezepte für Teigboden

Ein guter *Pie* steht und fällt mit dem Teigboden. In diesem Buch verwenden wir zwei altbewährte Grundrezepte, die man für die diversen Füllungen verwenden kann. Suchen Sie sich zuerst das *Pie*-Rezept aus, das Sie ausprobieren möchten, und bereiten Sie den Boden wie angegeben vor. Alle unsere Rezepte sind für Backformen mit einem Durchmesser von 23-25 cm und einer Tiefe von ca. 5 cm angegeben.

Klassischer *Pie*-Boden

(je nach Rezept gebacken oder ungebacken)

Die angegebenen Mengen reichen für einen *Pie*-Boden sowie einen Teigdeckel, *Crumble* oder *Crumb Topping*, oder zwei *Pie*-Böden. Übriggebliebener Teig hält sich im Tiefkühlfach bis zu drei Monate lang.

Zutaten:
250 g Butter
170 g Feinkristallzucker
1 Eidotter
375 g Mehl (Typ Universal)
1 Prise Salz
60 ml sehr kaltes Wasser

Butter und Zucker vermengen, Eidotter hinzufügen. Mehl, Salz und Wasser einarbeiten und das Ganze zu einem mürben Teig verkneten.

Die Hälfte des Teiges in Boden und Rand einer Backform drücken; oder den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und die Backform damit auslegen; Ränder festdrücken.

Für einen gebackenen Boden Teig im vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten bei 180°C goldbraun backen.

Crumble oder Crumb Topping ist ein streuselähnlicher Belag aus Teig. Man krümelt dafür die ungebackenen Reste vom Teigboden über die Füllung und drückt sie leicht an.

Graham Cracker Crust

Traditionally some recipes call for a graham cracker crust. These pies are marked in the book.

Ingredients:
½ cup butter
2 tablespoons brown sugar
2 heaping cups graham cracker* crumbs

Cream butter and sugar. Crush crackers into fine crumbs and mix with the sugar and butter. Press into 9-10 inch pan and bake for 5-7 minutes at 375°F.

Graham Cracker-Boden

Einige unserer *Pie*-Rezepte verlangen nach einem *Graham Cracker*-Boden, wie im Text angegeben.

Zutaten:
110 g Butter
25 g amerikanischer Braunzucker*
200 g *Graham Crackers**, Vollkorn-Butterkekse oder *Digestive*-Kekse

Butter und Zucker vermengen, dann fein zerbröselte *Crackers* oder Kekse hinzufügen und das Ganze zu einem mürben Teig vermengen.

Teig in Boden und Rand einer Backform drücken; im vorgeheizten Backrohr 5-7 Minuten bei 190°C backen.

The Pies:

Apple Pie | *Apfel-Pie*.....12

Pumpkin Pie | *Kürbis-Pie*.....14

Pecan Pie | *Pekannuss-Pie*.....16

Shoo Fly Pie | *„Geh' weg, Fliege-Pie"*.....18

Lemon Meringue Pie | *Zitronen-Baiser-Pie*.....20

Key Lime Pie | *Limetten-Pie*.....22

Berry Pie | *Beeren-Pie*.....24

Chocolate Mousse Peanut Butter Pie | 26
Schokomousse-Erdnussbutter-Pie

Coconut Pie Deluxe | *Kokosnuss-Pie Deluxe*....28

Million Dollar Pie | *Eine-Million-Dollar-Pie*.....30

Peach Pie | *Pfirsich-Pie*.....32

Strawberry Rhubarb Crumble |.....34
Erdbeer-Rhabarber-Crumble

Apple Pie

According to the American Pie Council, Apple Pie is Americans' favorite pie. Vermont, famous for its apple orchards, adopted apple pie as the official state pie in 1999.

Ingredients:
1 classic pie crust, unbaked

Filling:
10 apples
1 teaspoon brown or white sugar
½ cup butter
1 teaspoon cinnamon

Prepare classic pie crust recipe. Do not bake. Put half the pie crust in the pie pan.

Fill the pie crust with sliced apples – you need about 10 to make a very high mound. Red delicious apples work best because they're naturally very sweet. Sprinkle with sugar (about a teaspoon if you're using red delicious apples). Put dots of butter on the apples. Sprinkle with about a teaspoon of cinnamon.

Use the rest of the crust mixture to make a crumb topping. Pat it loosely onto the apples, covering completely. Sprinkle with a little more cinnamon.

To keep the crust from burning, cover the edges with aluminum foil.

Bake at 350 ºF for about an hour. Enjoy warm or cold.

Add a scoop of vanilla ice cream for a fancier "Pie a la mode!"

*See page 6.

Apfel-Pie

Laut dem *American Pie Council* ist *Apple Pie* der Lieblings-*Pie* der AmerikanerInnen. Im Bundesstaat Vermont, berühmt für seine Apfelplantagen, wurde *Apple Pie* im Jahr 1999 per Gesetz zum offiziellen Staats-*Pie* erklärt.

Zutaten:
1 klassischer *Pie*-Boden, ungebacken

Fülle:
10 süße Äpfel (z.B. Roter Delicious, Gala)
1 TL amerikanischer Braunzucker*
110 g Butter
1 TL Zimt

Klassischen *Pie*-Boden vorbereiten (aber nicht backen).

Für die Fülle geschälte Äpfel in Spalten schneiden, auf dem vorbereiteten *Pie*-Boden verteilen und möglichst hoch aufschichten. Mit Zucker und Zimt bestreuen und Butterflocken darauf setzen.

Die andere Hälfte des Teiges über die Apfelfülle krümeln, bis diese ganz bedeckt ist. Noch einmal mit etwas Zimt bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C etwa eine Stunde lang backen.

Damit der *Pie* nicht verbrennt, Ränder vor dem Backen mit Alufolie bedecken, da diese sonst zu schnell braun werden. Heiß oder kalt genießen!

Für einen *Pie à la mode* den *Apple Pie* mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

**Siehe Seite 7.*

Pumpkin Pie

In 1941, President Franklin D. Roosevelt established Thanksgiving Day on the 4th Thursday of November. Since 1621 when the pilgrims gave thanks with the Native Americans for their first harvest, Thanksgiving Day remains a holiday celebrated with family, lots of food, and of course, pumpkin pie for dessert!

Ingredients:
1 classic pie crust, unbaked

Filling:
¾ cup white sugar
2 large eggs
12 ounces evaporated milk*
2 cups cooked, pureed pumpkin
1 teaspoon ground cinnamon
½ teaspoon ground ginger
¼ teaspoon cloves
½ teaspoon salt

Prepare classic pie crust recipe. Do not bake.

If using fresh pumpkin, boil until soft. This makes it easier to peel and puree.

Put all filling ingredients into a blender and blend on high until combined and smooth. Pour into pie crust.

To keep the crust from burning, cover the edges with aluminum foil.

Bake at 425 ºF for 15 minutes. Lower heat to 350ºF and bake for 40 minutes, until a toothpick inserted in the middle comes out clean. Cool on a wire rack and then refrigerate.

Great with a dollop of whipped cream!

*See page 6.

Kürbis-Pie

1941 unterfertigte Präsident Franklin D. Roosevelt eine Resolution, die den vierten Donnerstag im November zu *Thanksgiving* erklärte. Seit dem Jahr 1621, als amerikanische Siedler gemeinsam mit den Ureinwohnern, den *Native Americans*, erstmals Erntedank feierten, ist *Thanksgiving* ein Familienfeiertag, der mit einem Festessen und natürlich *Pumpkin Pie* als Nachspeise begangen wird.

Zutaten:
1 klassischer *Pie*-Boden, ungebacken

Fülle:
170 g Feinkristallzucker
2 große Eier
350 ml Kaffeemilch oder ungesüßte Kondensmilch*
450 g Kürbis, gekocht und püriert
1 TL Zimt, gemahlen
½ TL Ingwerpulver
¼ TL Nelkenpulver
½ TL Salz

Klassischen *Pie*-Boden vorbereiten (aber nicht backen).

Für die Fülle den Kürbis je nach Sorte schälen, würfeln und weich kochen. Dann zusammen mit den restlichen Zutaten zu einer weichen Masse pürieren.

Fülle auf vorbereitetem Boden verteilen und den *Pie* im vorgeheizten Backrohr 15 Minuten bei 220°C backen, dann weitere 40 Minuten bei 180°C (Zahnstocherprobe!). Damit der *Pie* nicht verbrennt, Ränder vor dem Backen mit Alufolie bedecken, da diese sonst zu schnell braun werden. *Pie* auf einem Drahtgestell auskühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen.

Schmeckt besonders gut mit Schlagobers! **Siehe Seite 7.*

Pecan Pie

April 14 is National Pecan Day. Enjoy them the way the Southerners do – in a pecan pie. "Sweet tea, pecan pie and homemade wine" are a few of the simple things in life celebrated in the patriotic song, "Chicken Fried," by the Zac Brown Band.

Ingredients:
1 classic pie crust, unbaked

Filling:
1 cup brown sugar*
¼ cup white sugar
½ cup butter, melted
2 eggs
1 tablespoon all-purpose flour
1 tablespoon milk
1 teaspoon vanilla extract
1 cup chopped pecans
Whole pecans for topping

Prepare classic pie crust recipe. Do not bake.

Whisk eggs until light and foamy. Mix in melted butter. Add brown sugar and mix well. Continue adding white sugar and flour until everything is blended. Then add milk, vanilla and nuts and stir.

Pour into pie crust and spread evenly. Place whole pecans on top of pie in a circular pattern.

To keep the crust from burning, cover the edges with aluminum foil.

Bake in preheated oven at 400ºF for 10 minutes. Reduce temperature to 350ºF and bake for 30 to 40 minutes, or until done. The outer sides should be solid and the middle should jiggle slightly. Allow to cool completely before serving.

*See page 6.

Pekannuss-Pie

Alljährlich wird in den USA am 14. April der Tag der Pekannuss begangen. Probieren Sie Pekannüsse einmal nach Art des amerikanischen Südens – in einem *Pecan Pie*. Mit *„sweet tea, pecan pie and homemade wine“* (süßer Tee, Pekannuss-*Pie* and hausgemachter Wein) besingt die Zac Brown Band in ihrem Song *Chicken Fried* die aus Sicht der AmerikanerInnen sprichwörtlichen „einfachen Genüsse“ des Lebens.

Zutaten:
1 klassischer *Pie*-Boden, ungebacken

Fülle:
200 g amerikanischer Braunzucker*
55 g Feinkristallzucker
110 g Butter
2 Eier
1 EL Mehl (Typ Universal)
1 EL Milch
1 TL Vanillezucker
130 g gehackte Pekannüsse
50 g ganze Pekannüsse für die Dekoration

Klassischen *Pie*-Boden vorbereiten (aber nicht backen).

Für die Fülle Eier schaumig schlagen, dann geschmolzene Butter einrühren. Braunzucker hinzufügen und alles gut durchrühren. Nach und nach Feinkristallzucker und Mehl untermengen. Zum Schluss Milch, Vanillezucker und Nüsse einrühren.

Nussmasse auf dem *Pie*-Boden verteilen und mit den halbierten Pekannüssen dekorieren.

Damit der *Pie* nicht verbrennt, Ränder vor dem Backen mit Alufolie bedecken, da diese sonst zu schnell braun werden.

Pie im vorgeheizten Backrohr 10 Minuten bei 200°C backen, dann weitere 30-40 Minuten bei 180°C fertigbacken. Die Teigränder sollten fest und die Mitte noch leicht wackelig sein.

Vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen.

**Siehe Seite 7.*

Shoo Fly Pie

This historic recipe comes from the Pennsylvania Dutch, a group of German-speaking, Protestant immigrants who settled in the area in the 17th century. Some say the sweet and sticky pie got its name because it attracted a lot of flies while it was cooling on the windowsill and you had to shoo them away.

Ingredients:
1 classic pie crust, unbaked

Filling:
2 cups hot water
1½ cups molasses*
2 teaspoons baking soda*

Topping:
3 cups flour
2 cups brown sugar*
2 tablespoons butter

Prepare classic pie crust recipe. Do not bake.

Mix hot water, molasses, and baking soda until blended. Pour mixture into classic pie crust. Mix flour, brown sugar and butter, and spread over filling. Bake at 350ºF for 45 minutes or until a toothpick comes out clean.

*See page 6.

„Geh' weg, Fliege-Pie"

Dieses alte Rezept stammt von den *Pennsylvania Dutch*, einer Gruppe deutschsprachiger, hauptsächlich protestantischer Einwanderer, die sich ab dem 17. Jahrhundert im heutigen Bundesstaat Pennsylvania ansiedelten. Wahrscheinlich bekam dieser süße und klebrige *Pie,* der während des Auskühlens auf der Fensterbank immer viele Fliegen anzog, seinen Namen vom lautmalerischen Wort "*shoo*"- „verscheuchen".

Zutaten:
1 klassischer *Pie*-Boden, ungebacken

Fülle:
475 ml heißes Wasser
465 g Melasse*
2 TL Natron oder Backsoda*

Belag:
375 g Mehl (Typ Universal)
400 g amerikanischer Braunzucker*
2 EL Butter

Klassischen *Pie*-Boden vorbereiten (aber nicht backen).

Für die Fülle heißes Wasser, Melasse und Natron oder Backsoda zu einer homogenen Masse vermischen und diese auf dem *Pie*-Boden verteilen.

Mehl, Braunzucker und Butter vermengen und über der Fülle verteilen.

Pie im vorgeheizten Backrohr ca. 45 Minuten bei 180°C (Zahnstocherprobe!) backen.

**Siehe Seite 7.*

Lemon Meringue Pie

Invented in Philadelphia, lemon meringue pie has its own day. Celebrate National Lemon Meringue Pie Day on August 15!

Ingredients:
1 classic pie crust, unbaked

Filling:
1 cup white sugar
1 teaspoon salt
¼ cup flour
3 tablespoons cornstarch
2 cups water
3 egg yolks
1 tablespoon butter
¼ cup lemon juice
1 teaspoon lemon zest

Topping:
3 egg whites
6 tablespoons of white sugar
¼ teaspoon cream of tartar*

Prepare classic pie crust recipe. Bake according to instructions.

In a medium saucepan, cook the first five ingredients over low heat, stirring until thick and smooth. Beat egg yolks in a separate bowl. Add a small amount of the hot mixture to the egg yolks while stirring. Pour this egg mixture back into the saucepan and cook on low heat, stirring for two more minutes. While stirring, add the lemon juice, lemon zest, and butter. The mixture should be thick. Pour mixture into pie shell.

Meringue topping:
Beat three egg whites with 1/4 teaspoon cream of tartar until stiff peaks form. Gradually beat in 6 tablespoons of sugar. Spread over the pie, completely covering the filling. Bake at 425 ºF for five minutes until the meringue starts to turn golden.

Cool completely and then chill for at least 2 hours in the refrigerator.

*See page 6.

Zitronen-Baiser-Pie

Dieser *Pie* stammt aus Philadelphia. Der 15. August gilt in den USA als nationaler *Lemon Meringue Pie*-Tag.

Zutaten:
1 klassischer *Pie*-Boden, gebacken

Fülle:
225 g Feinkristallzucker
1 TL Salz
30 g Mehl (Typ Universal)
3 EL Maisstärke
475 ml Wasser
3 Eidotter
1 EL Butter
60 ml Zitronensaft
1 TL geriebene Zitronenschale

Baiser:
3 Eiklar
6 EL Feinkristallzucker
¼ TL *cream of tartar**

Klassischen *Pie*-Boden vorbereiten.

Für die Fülle Zucker, Salz, Mehl, Maisstärke und Wasser in einem mittleren Kochtopf unter ständigem Rühren erhitzen und die Masse so lange köcheln lassen, bis sie dick und glatt ist.

Eidotter in einer separaten Schlüssel schaumig schlagen, dabei unter ständigem Rühren eine kleine Menge der heißen Zuckermasse hinzufügen. Dann diese Eimischung zu den anderen Zutaten in den Kochtopf geben und diese Masse weitere 2 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Unter ständigem Rühren Zitronensaft, geriebene Zitronenschale und Butter hinzufügen. Die Masse sollte zähflüssig sein.

Fülle auf dem vorbereiteten *Pie*-Boden verteilen.

Baiser:
Eiklar mit *cream of tartar* zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach den Feinkristallzucker hinzufügen. Eischnee gleichmäßig über der *Pie*-Fülle verteilen, bis diese ganz bedeckt ist. *Pie* im vorgeheizten Backrohr ca. 5 Minuten bei 220°C backen, bis das Baiser eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Pie vollständig auskühlen lassen, danach mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Siehe Seite 7.*

Key Lime Pie

In 2006 Florida passed a law making Key Lime Pie the official state pie. The pie is named after the small limes found in the Florida Keys, a group of islands off the coast.

Ingredients:
1 graham cracker crust, baked

Filling:
18 ounces sweetened condensed milk*
½ cup grams sour cream
¾ cup key lime* juice
3 tablespoons sugar
1 tablespoon grated lime zest*

Prepare the graham cracker crust recipe. Bake according to instructions.

In a medium bowl, combine sweetened condensed milk, sour cream, lime juice, and lime zest. Mix well and pour into graham cracker crust.

Bake 5 to 8 minutes at 350ºF, until tiny pinhole bubbles burst on the surface of pie.

Do not let the pie get brown. Cool, then chill pie in the refrigerator for at least two hours. Serve with a dollop of whipped cream.

*See page 6.

Limetten-Pie

Im Jahr 2006 wurde der *Key Lime Pie* per Gesetz zum offiziellen *Pie* des US Bundesstaats Florida erklärt. Der *Key Lime Pie* ist nach den kleinen Limetten benannt, die auf den *Florida Keys*, einer der südlichen Küste Floridas vorgelagerten Inselgruppe, wachsen.

Zutaten:
1 *Graham Cracker*-Boden, gebacken

Fülle:
510 g gesüßte Kondensmilch*
120 g Sauerrahm
180 ml Limettensaft*
3 EL Feinkristallzucker
1 EL geriebene Limettenschale*

Graham Cracker-Boden vorbereiten.

Für die Fülle in einer mittelgroßen Schüssel Kondensmilch, Sauerrahm, Limettensaft und die geriebene Limettenschale mixen.

Masse auf dem vorbereiteten *Pie*-Boden verteilen.

Pie im vorgeheizten Backrohr 5-8 Minuten bei 175°C backen, bis sich kleine Bläschen an der Oberfläche bilden (den *Pie* nicht braun werden lassen!).

Pie im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden kühlen. Mit Schlagobers servieren.

**Siehe Seite 7.*

Berry Pie

Berry Pie was a latecomer to the pie scene, appearing around the late 18th century in New England, where blueberries grow wild in fields everywhere!

Ingredients:
1 classic pie crust, unbaked

Filling:
4 cups fresh or frozen berry mixture
½ cup white sugar
3 tablespoons cornstarch

Glaze:
1 egg white

Prepare classic pie crust recipe. Do not bake. Save the egg white to glaze the top crust.

In a large mixing bowl, stir together sugar and cornstarch. Add berries and mix until coated. Allow fruit mixture to stand for about 15 minutes and stir. Fill the pie crust with the berry mixture.

Roll out the remaining pie crust dough to a 1/8-inch-thick circle for a closed top, or slice into 1-inch-wide strips for a lattice top.

Place the top crust over the pie, crimp the edges and cut vents in the top to allow steam to escape.

Or, when making a lattice top, first place the strips horizontally and then carefully weave the other strips vertically, alternating pieces above and below. (See photo.)

Brush the top crust with egg white. To keep the crust from burning, cover the edges with aluminum foil.

Bake at 375°F on a baking tray for 25 minutes.

Note: When using frozen berries, add 15 minutes to the baking time. The pie is done when the filling is bubbling and the pie crust is golden brown.

Beeren-Pie

Berry Pie ist erst später zur Riege der *Pies* dazugestoßen. Der *Berry Pie* tauchte im späten 18. Jahrhundert vor allem in den Neuenglandstaaten an der Ostküste der USA auf, wo Heidelbeeren wild auf den Feldern wachsen.

Zutaten:
1 klassischer *Pie*-Boden, ungebacken.

Fülle:
600 g frische oder gefrorene Beeren, je nach Geschmack
110 g Feinkristallzucker
3 EL Maisstärke

Glasur:
1 Eiklar

Klassischen *Pie*-Boden vorbereiten (aber nicht backen). Eiklar für die Glasur aufheben.

Für die Fülle Zucker und Maisstärke in einer großen Rührschüssel vermengen. Beeren hinzufügen und umrühren, bis diese gänzlich von der Zuckermasse bedeckt sind. Masse ca. 15 Minuten ziehen lassen. Fülle nochmals umrühren und auf dem vorbereiteten *Pie*-Boden verteilen.

Für den Teigdeckel die andere Hälfte des Teiges etwa 3 mm dick ausrollen.
Für eine geschlossene Oberfläche den *Pie* vollständig mit ausgerolltem Teig bedecken, Ränder festdrücken und Überstand abschneiden. Teigdeckel einige Male mit einer Gabel einstechen, damit während des Backens der Dampf entweichen kann.

Für ein Teiggitter den ausgerollten Teig in 2,5 cm breite Streifen schneiden und einen Teil davon im Abstand von 2,5 cm über die Füllung legen. Dann restliche Streifen im rechten Winkel einflechten (siehe Foto). Teigdeckel oder -gitter mit Eiklar bepinseln. Damit der *Pie* nicht verbrennt, Ränder vor dem Backen mit Alufolie bedecken, da diese sonst zu schnell braun werden.
Den *Pie* im vorheizten Backrohr 25 Minuten bei 190°C backen.

Hinweis: Sollten sie gefrorene Beeren verwenden, verlängert sich die Backzeit um etwa 15 Minuten. Der Pie *ist fertig, sobald die Füllung Blasen wirft und die Kruste goldbraun ist.*

Chocolate Mousse Peanut Butter Pie

Americans love the combination of chocolate and peanut butter, like the famous American peanut butter cup candy.

Ingredients:
1 classic pie crust, baked

Filling:
1 cup cream cheese, softened
2/3 cup creamy peanut butter
½ cup brown sugar*
1 cup whipping cream

Topping:
¾ cup chopped dark chocolate
2 cups whipping cream
Chocolate shavings for decoration

Prepare classic pie crust recipe. Bake according to instructions.

Combine cream cheese, peanut butter and brown sugar. Beat with a mixer until smooth.

In a separate bowl, whip whipping cream until firm peaks form. Gently fold whipped cream into peanut butter mixture with a spoon. Spoon into pie crust. Cover and refrigerate.

Put the chocolate chunks and whipping cream in the top of a double boiler and whisk until the chocolate is melted. Cover and refrigerate for 2 hours. Beat with a mixer until it's thick and spreadable, like a mousse. Spread over filling, covering the whole pie up to the crust.

Garnish with chocolate shavings.

*See page 6.

Schokomousse-Erdnussbutter-Pie

AmerikanerInnen lieben die Kombination aus Schokolade und Erdnussbutter, wie z.B. im Erdnussbutter-Schokoriegel.

Zutaten:
1 klassischer *Pie*-Boden, gebacken

Fülle:
225 g Frischkäse
165 g cremige Erdnussbutter
100 g amerikanischer Braunzucker*
230 ml Schlagobers

Belag:
130 g gehackte dunkle Schokolade
470 ml Schlagobers
Schokospäne für die Verzierung

Klassischen *Pie*-Boden vorbereiten.

Für die Fülle Frischkäse, Erdnussbutter und Braunzucker zu einer glatten Masse mixen.

Schlagobers in einer separaten Schüssel steif schlagen, dann vorsichtig unter die Erdnussbuttermasse heben.

Fülle auf dem vorbereiteten *Pie*-Boden verteilen. Zudecken und kaltstellen.

Für den Belag in einer Schüssel über heißem Wasserbad das ungeschlagene Schlagobers und die Schokostückchen mit dem Schneebesen verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Masse zugedeckt für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, danach mit dem Mixer aufschlagen, bis sie fest und streichfähig ist, wie eine Mousse.

Belag bis zum Teigrand über der Fülle verteilen. Mit Schokospänen dekorieren.

**Siehe Seite 7.*

Coconut Pie Deluxe

Cream and custard pies were a staple dessert for more than a century before coconut was introduced to American kitchens at the turn of the 20th century. After that, coconut cream pie became all the rage. This family recipe comes from South Carolina.

Ingredients:
1 classic pie crust, baked

Filling:
½ cup white sugar
½ cup flour
¼ teaspoon salt
3 cups milk
1 cup shredded coconut
2 egg yolks
2 teaspoons vanilla extract
1 tablespoon butter

Prepare classic pie crust. Bake according to instructions.

Combine sugar, flour, and salt in double boiler. Add milk gradually, stirring until smooth. Add 3/4 cup coconut. Cook over rapidly boiling water for 15 minutes, stirring constantly. Mix a small amount of the hot mixture into beaten egg yolks. Return this mixture to the double boiler and cook until very thick. Remove from heat. Stir in vanilla and butter.

Pour into baked pie shell. Sprinkle with remaining coconut and let cool completely.

Many thanks to Karin Rotchford for the recipe.

Kokosnuss-Pie Deluxe

Bevor die Kokosnuss um die Jahrhundertwende zum 20. Jahrhundert ihren Einzug in die amerikanische Küche hielt, waren mehr als hundert Jahre lang *Pies* mit Eicreme populär. Danach trat der Kokosnuss-*Pie* seinen Siegeszug an. Das folgende Familienrezept stammt aus dem Bundesstaat South Carolina.

Zutaten:
1 klassischer *Pie*-Boden, gebacken

Fülle:
110 g Kristallzucker
60 g Mehl (Typ Universal)
¼ TL Salz
700 ml Milch
75 g Kokosraspeln
2 Eidotter
2 TL Vanillezucker
1 EL Butter

Klassischen *Pie*-Boden vorbereiten.

Für die Fülle über heißem Wasserbad Kristallzucker, Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen und unter ständigem Rühren nach und nach die Milch hinzufügen, bis die Masse ebenmäßig ist. ¾ der Kokosraspeln beimengen und die Masse über lebhaft kochendem Wasserbad 15 Minuten ständig rühren.

In einer separaten Schüssel die Eidotter leicht schaumig schlagen und eine kleine Menge der heißen Kokosmasse unterheben. Diese Mischung dann wieder zur restlichen Kokosmasse hinzufügen und das Ganze über heißem Wasserbad zu einer sehr dickflüssigen Masse verrühren.

Vom Wasserbad heben, Vanillezucker und Butter einrühren.
Fülle auf dem vorbereiteten *Pie*-Boden verteilen. Mit den verbliebenen Kokosraspeln bestreuen und vollständig auskühlen lassen.

Wir danken Karin Rotchford, die uns dieses Rezept zur Verfügung gestellt hat.

Million Dollar Pie

Here is another light, summer pie with refreshing pineapple, perfect for days when you don't want to keep the oven on too long. This family recipe comes from Miami, Florida.

Ingredients:
1 graham cracker crust, baked

Filling:
1 ½ cups drained canned or fresh pineapples, finely chopped. Add more according to taste.
18 ounces sweetened condensed milk*
2 cups whipping cream
Juice of 1-2 limes

Prepare the graham cracker crust. Bake according to instructions.

Whip whipping cream until stiff peaks form. Using a mixer, on medium to high speed, add condensed milk and slowly add the lemon juice until it becomes thick. Then add the drained pineapple. Mix well and spoon into pie crust. Chill overnight.

Many thanks to Ahagata Dominguez for the recipe.

*See page 6.

Eine-Million-Dollar-Pie

Hierbei handelt es sich um einen leichten Sommer-*Pie* mit erfrischenden Ananas, ideal für Tage, an denen man das Backrohr nicht zu lange aufgedreht haben möchte. Nach einem Familienrezept aus Miami, Florida.

Zutaten:
1 *Graham Cracker*-Boden, gebacken

Fülle:
ca. 300 g Ananas, abgetropft und kleingehackt, frisch oder aus der Dose (oder mehr, je nach Geschmack)
500 ml gesüßte Kondensmilch*
500 ml Schlagobers
Saft von 1-2 Limetten

Graham Cracker-Boden vorbereiten.

**Siehe Seite 7.*

Für die Fülle in einer Rührschüssel Schlagobers mit dem Mixer steif schlagen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit die Kondensmilch hinzufügen und vorsichtig nach und nach den Limettensaft einrühren, bis die Masse dickflüssig ist. Zum Schluss Ananasstücke unterheben und alles gut vermischen.

Fülle auf dem vorbereiteten *Pie*-Boden verteilen. Über Nacht kaltstellen.

Wir danken Ahagata Dominguez, die uns dieses Rezept zur Verfügung gestellt hat.

Peach Pie

National Peach Pie day is August 24, just in time for peaches, ripe for the picking.

Ingredients:
1 classic pie crust, unbaked

Filling:
5 cups peaches, peeled and sliced
2 tablespoons lemon juice
½ cup white sugar (use less if the peaches are really sweet)
1 teaspoon ground cinnamon
¼ teaspoon ground nutmeg
¼ teaspoon salt
1 tablespoon butter

Prepare classic pie crust recipe. Do not bake.

Mix all filling ingredients in a large bowl. Place in pie crust. Dot the peaches with butter.

Pat the remaining crust mixture loosely onto the peaches, forming a crumb topping, covering the filling completely.

To keep the crust from burning, cover the edges with aluminum foil.

Bake in 350ºF oven for 35-40 minutes. It's done when the juices are bubbling and the crust is golden brown.

Pfirsich-Pie

Der *National Peach Pie*-Tag wird in den USA jedes Jahr am 24. August begangen, gerade rechtzeitig zur Haupterntezeit für Pfirsiche.

Zutaten:
1 klassischer *Pie*-Boden, ungebacken.

Fülle:
600 g geschälte, in Spalten geschnittene Pfirsiche
2 EL Zitronensaft
110 g Feinkristallzucker (oder weniger, wenn die Pfirsiche sehr süß sind)
1 TL Zimt, gemahlen
¼ TL Muskat
¼ TL Salz

1 EL Butter

Klassischen *Pie*-Boden vorbereiten (aber nicht backen).

Für die Fülle alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen, auf dem vorbereiteten *Pie*-Boden verteilen und mit Butterflocken belegen.

Die andere Hälfte des Teiges über die Pfirsichfülle krümeln, bis diese ganz bedeckt ist.

Den *Pie* im vorheizten Backrohr 35-40 Minuten bei 175°C backen. Damit der *Pie* nicht verbrennt, Ränder vor dem Backen mit Alufolie bedecken, da diese sonst zu schnell braun werden. Wenn sich Fruchtsaftblasen bilden und die Kruste goldbraun ist, ist der *Pie* fertig.

Strawberry Rhubarb Crumble

This recipe comes from the home of U.S. Ambassador to Austria Alexa L. Wesner. This recipe is great if you don't have time to make a pie crust. It should be baked in a deep, glass baking dish, either square or round.

Ingredients:

Filling:
14 ounces rhubarb 1/2 inch thick slices (If necessary, remove tough strings)
14 ounces hulled and halved strawberries
½ cup brown sugar*
½ cup white sugar
¼ cup cornstarch
1 teaspoon cinnamon
¼ teaspoon salt
lemon zest to taste

Topping:
1 ¼ cup flour
½ cup oats
1 cup brown sugar*
½ cup unsalted butter (softened)
¾ teaspoon cinnamon
¼ teaspoon nutmeg
generous pinch of salt

There is no need to prepare a crust for this recipe.
In a bowl, combine the filling ingredients and mix until they are coated.

In a second bowl, mix topping ingredients with a fork until crumbly and dry (don't over mix).
Spoon filling into baking dish. Sprinkle topping mixture evenly on top - don't press the topping in.

Bake 375 ºF for 45 minutes. Let cool for 10 minutes. Serve with vanilla ice cream.

Many thanks to U.S. Ambassador to Austria Alexa Lange Wesner for the recipe.

*See page 6.

Erdbeer-Rhabarber-Crumble

Dieses Rezept stammt aus der Backstube von US Botschafterin Alexa L. Wesner. Es bietet sich an, wenn man nicht genug Zeit hat, einen Teigboden vorzubereiten. Der *Crumble* sollte in einer runden oder eckigen, tiefen Glasbackform gebacken werden.

Zutaten:

Fülle:
400 g Rhabarber, geschält und in zentimeterdicke Scheiben geschnitten
400 g Erdbeeren, entstielt und halbiert
100 g amerikanischer Braunzucker*
110 g Feinkristallzucker
30 g Maisstärke
1 TL Zimt
¼ TL Salz
Etwas geriebene Zitronenschale

Belag:
130 g Mehl (Typ Universal)
50 g Haferflocken
200 g amerikanischer Braunzucker*
110 g weiche Butter
¾ TL Zimt
¼ TL Muskatnuss
Großzügige Prise Salz

**Siehe Seite 7.*

Dieses Rezept kommt ohne *Pie*-Boden aus. Für die Fülle alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Löffel so lange mischen, bis die Früchte gleichmäßig überzogen sind.

Für den Belag in einer separaten Schüssel mit einer Gabel alle Zutaten rasch zu einer bröselig-krümeligen, trockenen Masse vermengen (nicht zu viel mischen!). Erdbeer-Rhabarber-Fülle in die Glasbackform löffeln. Belag locker und gleichmäßig über der Masse verteilen (nicht festdrücken!).

Den *Crumble* im vorgeheizten Backrohr 45 Minuten bei 190°C backen, danach 10 Minuten auskühlen lassen. Mit Vanilleeis servieren.

Wir danken US Botschafterin Alexa L. Wesner, die uns dieses Rezept zur Verfügung gestellt hat.

Credits:

Translation/ Übersetzung:
Adela Beganovic, Karin Schmid-Gerlich

Photography/ Bilder:
Catherine Margaret Photography
www.catherinemargaretphoto.com

Design & layout:
Katya Hooker

U.S. Embassy Vienna