



Kürbis-Pie

Das traditionelle Dessert
der amerikanischen Küche versüsst den Herbst.
Begleitet von Vanilleglace
ist es der Hit an jeder Halloween-Party.

Zutaten

Teig

200 g Mehl
¼ TL Salz
50 g Zucker
½ Zitrone,
abgeriebene Schale
125 g Butter kalt
1 Ei
1 EL Vollrahm

Füllung

400 g Kürbis gerüstet
(z. B. Hokkaido
oder Butternuss)
2 dl Vollrahm
2 Eier
2 Eigelb
60 g brauner Zucker
40 g Kristallzucker
15 g Mehl
1 TL Vanillepaste oder
½ TL Vanillepulver
1 Prise Salz
1 Prise Zimtpulver
1 Prise Ingwerpulver
1 kl. MSP Nelkenpulver
1 kl. MSP Muskatnuss
gemahlen

Zubereitung

Etwa 60 Minuten + 60 Minuten kühl stellen +
55 Minuten backen

1 Teig: Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale in eine Schüssel geben, Butter in kleine Stücke schneiden, alles mit den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Ei und Rahm verquirlen, beifügen und zu weichem Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und 60 Minuten kühl stellen. Den gerüsteten Kürbis in Stücke schneiden. Im Dampf oder zugedeckt in wenig Wasser weich garen und danach abkühlen lassen.

2 Eine Pieform von ca. 28 cm ø gut einfetten, Teig rund auswallen. Form mit dem Teig auslegen, Teigboden mit einer Gabel regelmässig einstechen und nochmals 30 Minuten kühl stellen, Backofen auf 220 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze).

3 Füllung: Gekochtes Kürbisfleisch in hohen Becher geben und mit Stabmixer pürieren, in eine Schüssel geben. Rahm, Eier, braunen und weissen Zucker, Mehl, Vanillepaste oder -pulver sowie Gewürze beifügen und alles mischen. Masse auf den Teigboden geben und glattstreichen.

4 Pie auf unterster Rille 20 Minuten backen. Danach Temperatur auf 180 °C reduzieren und Kuchen nochmals ca. 35 Minuten backen.