



# 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.