



Herbstlicher Pumpkin Pie mit Hokkaido-Kürbis



Zutaten

Für den Teig:

1	Eigelb
3 EL	kalt Wasser
120 g	kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten
180 g	Mehl
	Backerbsen
60 g	Zucker
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

140 g	Zucker
1 große Prise	Salz
1/4 TL	gemahlener Ingwer
1 TL	gemahlener Zimt
400 ml	Crème Fraîche
2 Päckchen	Vanillinzucker
200 ml	Sahne
3	Eier
1/2	kleinerer Hokkaido
3 gehäufte EL	Speisestärke
1 Päckchen	Sahnesteif
1 große Prise	Muskatnuss

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1 Std. Ruhezeit + 50 Min. Backzeit

pro Portion: 1326 kJ, 317 kcal, 29,8 g Kohlenhydrate, 4,17 g Eiweiß, 20,4 g Fett, 121 mg Cholesterin, 0,57 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Du liebst Pumpkin Pie, hast dich bisher aber noch nicht getraut den amerikanischen Thanksgiving-Klassiker selber zu machen? Dann ist unser Pumpkin Pie-Rezept genau das Richtige für dich! Vom Teig bis zur Füllung wird alles selbstgemacht und der Kürbiskuchen ist trotzdem super einfach nachgemacht. Zuerst machst du einen klassischen Mürbeteig und bäckst diesen blind im Ofen vor. Auch die Kürbisscheiben werden im Ofen vorgegart, sodass sie schön weich werden. Danach pürierst du den Kürbis mit Crème fraîche und herbstlichen Gewürzen und versiechst die Füllung auf dem vorgebackenen Mürbeteig. Dann kommt alles noch einmal in den Ofen. Zum Schluss kannst du deinen Pumpkin Pie noch mit Sahne verzieren. Das Rezept ist wirklich super einfach nachgemacht und der Kürbiskuchen schmeckt mega lecker! Versuche es unbedingt einmal selbst!

Step 1:

Zuerst vermengst du auf der Arbeitsfläche Mehl, Zucker und Salz. Dann die kalte Butter mit den Fingerspitzen grob einarbeiten. Dann gibst du das kalte Wasser und das Eigelb dazu und vermengst alles schnell zu einem Teig. Den Teig zu einer flachen Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Step 2:

Nach dem Ruhen heizt du den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine Pie-Form heben. Den Teig mit einer Gabel einstechen. Ein Stück Backpapier rund zuschneiden und auf den Teig legen. Dann kannst du die Backerbsen darauf verteilen. Den Boden im heißen Ofen für ca. 15 Minuten blind backen.

Step 3:

Währenddessen schneidest du den Kürbis in Spalten und gibst diese in einer feuerfesten Form mit Alufolie abgedeckt für ca. 25 Minuten mit in den Ofen bis sie weich gegart sind. Anschließend fein pürieren.

Step 4:

Den Backofen schaltest du nun auf 160 Grad herunter. Das Kürbispüree mit der Crème fraîche, den Eiern, dem Vanillinzucker, der Speisestärke, dem Zucker und den Gewürzen gut vermengen und auf dem vorgebackenen Boden verstreichen. Jetzt bäckst du den Pumpkin Pie im heißen Ofen für ca. 25 Minuten. Dann komplett auskühlen lassen. Zur Deko schlägst du die Sahne mit einem EL Zucker und dem Sahnesteif fest auf. Dann in einen Spritzbeutel geben und den Pumpkin Pie damit verzieren.

