

Pumpkin Pie

Der Herbstklassiker für Naschkatzen.



50 Min

Aktive Zeit



180 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

TEIG

200g **Weissmehl**

1 TL **Backpulver**

80g **Zucker**

1 Prise **Salz**

100g **Butter, kalt, in Stücken**

1 **Ei**

Mehl zum Auswallen

Backerbsen oder Hülsenfrüchte zum Blindbacken

FÜLLUNG

800g **Kürbis, z.B. Hokkaido, in Stücken, gerüstet, ergibt ca. 500 g**

1 EL **Butter**

1 cm **Ingwer, gerieben**

2 dl **Milch**

160g **Zucker**

1 1/2 TL **Zimtpulver**

1/4 TL **Muskatnuss, gerieben**

1 Prise **Nelkenpulver**

2 **Eigelb**

2 **Eiweiss**

1 Prise **Salz**

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

1 Blech von 26 cm Ø

Backpapier für den Formenboden

Backerbsen oder Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Und so wird's gemacht

VORBEREITEN

Formenboden mit Backpapier belegen, Rand mit Butter bestreichen.

TEIG

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, mischen. Butter begeben und zu einer krümeligen Masse verreiben. Eine Mulde formen und Ei begeben. Zu einem gleichmässigen Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Ca. 50 g Teig separat für die Garnitur 3 mm auswallen, kühl stellen. Restlichen Teig auf einem mit wenig Mehl bestäubten Backpapier ca. 28,5 cm Ø auswallen. Teig mitsamt dem Papier auf ein Brett ziehen. Vorbereitete Form umgekehrt auf den Teig legen und in einem Schwung drehen. Backpapier entfernen, Teig in die Form drücken, ca. 4 cm Rand hochziehen, 30 Minuten kühl stellen. Teigboden mit Gabel einstechen, Teig mit Backpapier abdecken, dann Backerbsen oder Hülsenfrüchte halbhoch einfüllen.

BACKEN

In der Mitte des auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten blindbacken. Füllmaterial entfernen, ca. 5 Minuten weiterbacken. Blech herausnehmen, Boden in der Form abkühlen lassen.

FÜLLUNG

Kürbis in der warmen Butter ca. 5 Minuten rührbraten, Ingwer dazugeben. Mit Milch ablöschen, Zucker und alle Gewürze dazugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10–12 Minuten weich köcheln, auskühlen, fein pürieren. Eigelb unter das Püree mischen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter das Püree mischen, auf den Teigboden giessen, glattstreichen. Aus dem gekühlten Teig, Formen nach Wahl ausstechen, auf der Füllung platzieren.

BACKEN

Im unteren Teil des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen 50–55 Minuten backen. 10 Minuten bei geöffneter Ofentür abkühlen lassen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Dazu passt Schlagrahm