

# Pumpkin Pie.

 **80 Min.**    **110 Min.**    **mittel**  
Arbeitszeit   Gesamtzeit   Aufwand

## Zutaten für einen Kuchen Ø 26 cm:

- g Mehl
- g kalte Butter
- Ei (M)
- g Zucker
- Salz
- g Hokkaidokürbis
- TL Butter
- EL Mehl
- g getrocknete Erbsen,  
Bohnen oder Linsen zum  
Blindbacken
- Eier (M)
- g brauner Rohrzucker

## Zubereitung:

- 1** Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 2** Mehl, Butter, Ei, Zucker und eine Prise Salz mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts zu einem krümeligen Teig verarbeiten, auf der Arbeitsfläche kurz zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3** Inzwischen den Hokkaido waschen, entkernen, vom Stiel befreien und in grobe Stücke schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. rösten, bis das Gemüse weich ist. Dann etwas abkühlen lassen.
- 4** Tarte- oder Pieform (Ø 26 cm) mit etwas Butter einfetten.  
**Tipp:** Du kannst auch eine Springform verwenden.
- 5** Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und die Form damit auskleiden, Rand hochziehen. Teig an mehreren Stellen mit einer Gabel einstechen. Den Teig vorsichtig mit Backpapier abdecken und die Form mit trockenen Hülsenfrüchten auffüllen. Teig 15 Min. "blindbacken".

**Tipp:** Die Hülsenfrüchte danach für das nächste Backen aufheben.

# Pumpkin Pie.

2. Seite / es geht lecker weiter

- g **Frischkäse**
- ml **Kondensmilch 10% Fett**
- TL **Vanillepaste (z.B. Puda)**
- TL **Kardamom gemahlen**
- TL **Muskatnuss gerieben**
- TL **Zimt**
- EL **Zitronensaft**
- EL **Sprühsahne (z.B. Elite)**

## Zubereitung:

- 6 Gebackenen Hokkaido sehr fein pürieren.
- 7 Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) einstellen.
- 8 Eier und Zucker schaumig aufschlagen, dann Kürbispüree, Frischkäse und Kondensmilch unterziehen. Masse mit Salz, Vanillepaste, Kardamom, geriebener Muskatnuss, Zimt und Zitronensaft abschmecken.
- 9 Masse in die Mitte der Form gießen, diese möglichst nicht bis zum Rand befüllen. Die Form nun vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, dabei die Kürbismasse gleichmäßig und ohne Luftblasen auf dem Boden verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen.
- 10 Pumpkin Pie min. 1 Std. ruhen bzw. abkühlen lassen, erst dann aus der Form lösen. Warm oder kalt servieren, z.B. mit einem Löffel gesüßter Schlagsahne.