Rezept

Pumpkin Pie

Ein Rezept von Pumpkin Pie, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	Mehl
	Salz
1 kg	Kürbis (750 g Fruchtfleisch)
4	Eier
	1/2 TL Zimtpulver
	Fett für die Form
120 g	brauner Zucker
125 g	kalte Butter
175 g	Sahne
1 TL	gemahlener Ingwer
	1/4 TL gemahlener Koriander

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PIEFORM (28 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Mehl, 20 g Zucker, 1/2 TL Salz, Butter und 2 EL Wasser verkneten. 1 Std. kalt stellen.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Kürbis entkernen, schälen und in Spalten schneiden. In einer flachen Auflaufform im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 1 Std. backen. Fruchtfleisch pürieren.

3. Zwei Drittel des Teigs ausrollen, in die Form legen, mehrmals einstechen. Im heißen Ofen (Mitte) 10 Min. backen.

4. Restlichen Zucker, Sahne, Eier, Ingwer, Zimt, Koriander und 1 Prise Salz verquirlen. Kürbispüree unterrühren. Restlichen Teig als Rand innen an die Pieform drücken. Kürbismasse in die Form geben. Im heißen Ofen (Mitte) in 45 Min. goldbraun backen.