

Rezept

Mini-Pumpkin-Pies

Ein Rezept von Mini-Pumpkin-Pies, am 20.04.2024

Zutaten

Für den Teig

315 g Mehl (Type 405)	2 EL Zucker
1 TL Salz	180 g Butter
70 g Margarine	90 ml kaltes Wasser

Für den Guss

65 g Muscovadozucker	1 TL Mehl (Type 405)
1 Prise Salz	1 Ei (Größe M)
220 g Kürbispüree (siehe Tipp)	150 ml Kondensmilch

Für die Kardamomsahne

150 g Sahne	1/2 TL Kardamom, gemahlen
1 EL Zucker	

Außerdem

Mehl zum Arbeiten	Fett für die Förmchen
-------------------	-----------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

Der Teig

1. Für den Teig Butter und Margarine würfeln.

-
2. Mehl, Zucker und Salz mischen. Butter und Margarine dazugeben und mit den Fingerspitzen verkneten. Wasser hinzugeben und aus der Masse einen Teig kneten. Wenn nötig, noch mehr Wasser dazugeben. Teig zu einer Kugel formen, platt drücken und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

-
3. Teig nach der Kühlzeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 8 Kreise ausstechen. Kleine Tarteförmchen einfetten und die Teigkreise hineinlegen. Den Rand vorsichtig andrücken und überschüssigen Teig abschneiden. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 200 °C / Umluft 175 °C).

Der Guss

4. Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren. In die Tarteförmchen füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen.

Die Kardamomsahne

5. Für die Kardamomsahne Sahne in ein hohes Gefäß geben und steifschlagen. Kardamom vorsichtig unterheben. Zucker unterrühren und die Sahne auf den abgekühlten Tartelettes verteilen.