

Rezept

Pekan-Pie

Ein Rezept von Pekan-Pie, am 01.10.2023

Zutaten

2 Eier	70 g weißer Zucker
120 g brauner Zucker	1 EL Mehl
1 TL Zimtpulver	1/2 TL Ingwerpulver
1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss	1/2 TL Salz
400 g möglichst trockenes Kürbispüree	120 ml Kondensmilch
2 TL Butter	60 g brauner Zucker
1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange	100 g Pekannusskerne, gehackt

FÜR DEN BODEN:

150 g gesiebttes Mehl	1/2 TL Salz
110 g zimmerwarme Margarine (keine Butter!) Fett für die Form	Mehl für die Arbeitsfläche getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermischen. Ein Drittel davon abnehmen und in einer zweiten Schüssel mit ca. 40 ml kaltem Wasser cremig rühren.
2. Die Margarine in Flöckchen zu der Mehl-Salz-Mischung geben und zu erbsengroßen Krümeln verkneten. Die Mehl-Wasser-Mischung dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten (bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten). Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 45 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Form einfetten. Den Teig auf Mehl dünn ausrollen, die Form damit auskleiden, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mit getrockneten Hülsenfrüchten belegen und im heißen Backofen (unten, Umluft 200°) ca. 10 Min. backen. Die Hülsenfrüchte entfernen. Anschließend die Backofentemperatur auf 200° (Umluft 180°) zurückstellen.
4. Für die Füllung die Eier leicht verquirlen. Beide Zuckersorten, das Mehl und die Gewürze unterrühren. Das Kürbispüree und nach und nach die Kondensmilch sorgfältig unterrühren. Die Füllung auf den vorgebackenen Pie-Boden streichen. Im heißen Backofen (unten) 10 Min. backen, dann die Hitze auf 180° (160° Umluft) reduzieren und ca. 30 Min. weiterbacken.

5. Inzwischen für die Nussmischung die Butter zerlassen. Mit dem Zucker, der Orangenschale und den Nüssen vermischen. Auf der Pie verteilen und weitere 10 Min. backen.