

Rezept

Pumpkin-Pie – Kürbiskuchen

Ein Rezept von Pumpkin-Pie – Kürbiskuchen, am 18.09.2024

Zutaten

250 g Mehl	50 g Zucker
1 Prise Salz	4 Eier (M)
125 g kalte Butter	1 Butternusskürbis oder Hubbard-Kürbis (ca. 700 g)
100 g brauner Zucker	100 g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt	½ TL gemahlener Ingwer
½ TL gemahlene Nelken	½ TL gemahlene Muskatnuss
2 TL Vanillepuddingpulver	Fett für die Form
Mehl zum Ausrollen	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und Zucker, Salz und 1 Ei hineingeben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und auf dem Mehtrand verteilen. Alle Zutaten mit einem großen Messer durchhacken, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
2. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Den Kürbis längs halbieren, die Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen und die Kürbishälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Im Ofen (Mitte) 35 – 40 Min. backen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Kürbis aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, dann das Fruchtfleisch aus den Hälften schaben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
3. Die übrigen Eier trennen. Eigelbe und braunen Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Nach und nach 400 g Kürbispüree, Mandeln, Gewürze und Puddingpulver unterrühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben.
4. Die Springform einfetten. Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Die Form damit auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Die Kürbismasse in die Form gießen und den Pie im Ofen (Mitte) bei 200° 30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit geschlagener Sahne servieren.