

Knuspriger Pumpkin Pie



So wird's gemacht:

Zunächst: : Kürbis in Scheiben schneiden, das Innere entfernen Kürbis auf ein Backpapier im Ofen bei 200°C trocknen bis Kürbis/Süßkartoffel sehr weich ist, leicht abkühlen lassen und aus der Schale löffeln. Kürbis/Süßkartoffel-Fleisch pürieren.

Masse reicht für eine 26-28cm große Tarteform. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Für den Teig: Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und so lange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Nun Milch hinzugeben. Teig ausrollen zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie) gleichmäßig in die Form drücken, überstehende Reste beiseitelegen. Tarte-Teig etwa 15 Minuten im TK ruhen lassen (30 Minuten im Kühlschrank). Den Boden blind backen – hierfür Boden mit Backpapier auslegen und darauf Backlinsen oder Reis verteilen und 15-20 Minuten bei 170°C backen. Linsen und Backpapier entfernen. Ei leicht aufschlagen und den Boden damit bepinseln, nochmals 3 Minuten backen.

Für die Füllung: Butter zu dem Kürbis geben, sehr gut verrühren. Nun etwas abkühlen lassen. Eier mit dem Zucker aufschlagen, Kürbis-Butter-Masse hinzugeben. Zum Schluss die Gewürze, Milch und Sahne hinzufügen und sehr gut verrühren. Die Masse auf den Boden geben, etwas Muskat oder auch Zimt über die Masse streuen und bei 170°C 35-45 Minuten backen. Die Pie sollte nicht mehr "wackeln".

Derweil den restlichen Teig ausrollen und kleine Blumen, Sterne o.ä. ausstechen. Auf den Rand legen und mit dem restlichen Eigelb-Milch-Gemisch bepinseln. Pekannüsse hacken, mit Zucker und sehr weicher Butter mischen und auf die Pie geben. Nochmals für 20-25 Minuten backen. Wer keine Nüsse on top gibt, sollte den Kuchen etwa 60 Minuten im Ofen backen. Etwa 30 Minuten ruhen lassen. Sahne mit Puderzucker aufschlagen, Prise Zimt hinzugeben und mit dem Kuchen servieren.

Einkaufsliste:

Für den Teig

225g Mehl
120g Butter
50g Puderzucker
1-2 EL Milch

1 Eigelb + 1 EL Milch

Für die Füllung:

1 Hokkaido – etwa 400g
Kürbispüree
175g Butter
300g Zucker
3 Eier
Etwas Muskat
1 TL Zimt
1/2 TL gemahlene Ingwer
90ml Sahne
90ml Milch
2 EL Mehl
Mark einer Vanilleschote

Außerdem:

120g Pekannüsse
75g Zucker
1 EL Butter
Prise Zimt

150ml Sahne
1 EL Puderzucker
Prise Zimt