

# Pumpkin Spice Apple Pie



## Zutaten

### Kürbisbutter:

400 g Kürbispüree

50 g brauner Zucker

30 ml Ahornsirup

1 TL Zimt

1 Msp. gemahlener Ingwer

1 Msp. gemahlene Nelken

100 ml Wasser

26 cm Tarteform

400 g Mehl (Typ 550)

60 g Zucker

200 g Butter

1 Msp. Salz

1-3 EL Milch

1 Eigelb

1 EL Milch

### Kürbis-Apfelfüllung:

4 Äpfel, geschält und in dünne Stücke geschnitten

100 g brauner Zucker

1 EL Pumpkin Spice

1 TL Zimt

100 g Kürbisbutter

2 EL Mehl

### Außerdem:

1 EL brauner Zucker

1 Msp. Pumpkin Spice

## So wird's gemacht:

Hokkaido halbieren, aushöhlen und um Ofen bei 160 °C Ober- und Unterhitze ca. 20-30 Minuten backen. Wenn der Kürbis weich ist pürieren und das Püree abwiegen, den Rest einfrieren (für zum Beispiel Kürbissuppe oder Pumpkins Spice Zimtschnecken)

Für die Kürbisbutter alle Zutaten vermengen und zum Köcheln bringen. 20-30 Minuten unter rühren köcheln lassen, in Gläser abfüllen und als Aufstrich oder für den Apple Pie verwenden.

Kürbis-Apfelfüllung: Apfelstücke mit Kürbisbutter und den restlichen Zutaten vermengen und ziehen lassen.

Für den Boden: Kalte Butter würfeln und gemeinsam mit dem Mehl, Zucker und Salz verrühren bis eine krümelige Masse entsteht. Nun nach und nach Milch hinzugeben bis ein gut knetbarer Teig entsteht..

Etwa die Hälfte des Teigs ausrollen und in eine gefettete Form legen.

Kürbis-Apfelfüllung auf den Boden geben.

Für das Gitter Teig auf etwas größer als die Form rund ausrollen und in 1-2 cm dünne Streifen schneiden. In der Mitte mit dem längsten Streifen beginnen und dann nach außen vorarbeiten, immer einen Streifen auslassen, der dann entgegengesetzt aufgelegt werden kann. Der Bildanleitung folgen.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen, Teig komplett mit der Masse bepinseln. 1 EL brauner Zucker und Pumpkin Spice vermengen, über den Kuchen streuen und den Kuchen 30-40 Minuten backen.



<https://knusperstuebchen.net/>