

Pumpkin - Pie (Kürbiskuchen)

Kategorien: Kuchen, Pikant, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

MÜRBETEIG

250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
125	Gramm	Butter
4	Essl.	Kaltes Wasser

BELAG

750	Gramm	Gelbrotes Kürbisfleisch
200	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Gemahlener Zimt
1/2	Teel.	Geriebene Muskatnuss
1/2	Teel.	Gemahlener Ingwer
3		Eier
150	Gramm	Sahne
150	ml	Milch
		Mandelstifte
		Puderzucker

Anleitung:

Fuer den Teig Mehl, 1/2 TL Salz und die in kleine Wuerfel geschnittene Butter auf die Arbeitsflaeche geben und mit einem grossen Messer durchhacken. Nach und nach das kalte Wasser darueber trauefeln und weiterkneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Diesen in eine Folie rollen und 1 Stunde kuehl stellen.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit dem gekuehlten Teig auslegen, dabei den Rand hoch ziehen. Die Form abgedeckt nochmals kalt stellen bis der Belag fertig ist.

Das klein gewuerfelte Kuerbisfleisch in 1/4 l Wasser weich kochen. Noch heiss mit dem Stabmixer puerieren und unter Ruehren zu einem dicken Mus einkochen. Erkalten lassen. Kuerbismus mit Zucker, Salz, Zimt, Ingwer und Muskat abschmecken. Die Eier leicht verquirlen und unter das Kuerbismus ziehen. Sahne und Milch zusammengiessen und in das Kuerbismus einruehren.

Diese Mischung auf den Teig giessen und 25 bis 30 Minuten backen. Den fertigen Pie herausnehmen, abkuehlen lassen und mit geroesteten Mandelstiften und Puderzucker bestreuen.