

Pumpkin Pie



Zutaten für den Mürbeteig:

200 g Mehl
100 g Butter
50 g Zucker

Zutaten für die Füllung:

700 g Kürbisfleischpüree
180 g Rohrzucker
1 TL gem. Zimt
1 TL gem. Ingwerpulver
1/2 TL Nelkenpulver
3 Eier
1 Pck. Frischkäse
2 Prisen Salz
Zitronenschale von 1-2 Zitronen

- Kürbis (Hokkaido) waschen, halbieren, Kerne entfernen, in gleichmäßige Spalten oder Stücke schneiden und auf einem Backblech bei 175 °C ca. 25 min. backen.
(Auf diese Weise erhält man eine trockene Masse. Alternativ kann man die Stücke auch im Topf mit etwas Wasser kochen).
- Abkühlen lassen, dann pürieren
- Einen Mürbeteigboden herstellen u. im Kühlschrank ruhen lassen
- 26er - Kuchenform einfetten
- Backofen auf ca. 160 Grad vorheizen
- Alle Zutaten zusammenrühren.
- Den Teig ausrollen und die Form damit auskleiden.
- Die Füllung hineingießen, glattstreichen und ab in den Ofen.
- Ca. 60 min. backen

Ich empfehle zum Pumpkin Pie geschlagene, ungesüßte Sahne.

Rezeptidee von Barbara Burger

