

Rezept für Pumpkin Pie

Zutaten:

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 225 g Butter, in Stückchen
- ½ TL Salz
- 7 EL Eiswasser
- 1 EL Apfelessig

Für die Füllung

- 500 g Kürbis (Butternut oder Hokkaido) oder eine Dose (400 g) fertigen Kürbispüree
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 400 ml süße Kondensmilch
- ½ TL gemahlener Ingwer
- 1 TL Zimt
- ½ TL Salz
- ¼ TL geriebene Muskatnuss
- 1 Msp. 5-Gewürze-Gewürz



Zubereitung:

1. Wenn Sie kein Kürbispüree bekommen oder kaufen möchten, können Sie es einfach selbst machen: Kürbis in Stücke schneiden, im Ofen weichkochen, abkühlen lassen und pürieren.
2. Für den Teig Mehl, kalte Butter und Salz mit der Küchenmaschine oder dem Mixer bearbeiten bis Klumpen entstehen.
3. Essig und Eiswasser mischen, nach und nach zum Teig geben. Der Teig sollte nicht zu klebrig werden, sondern geschmeidig knetbar sein.
4. Teig ausrollen und kühlstellen (max. 30 Minuten). Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Kürbispüree, Ei und Eigelb verrühren.
6. Kondensmilch und Gewürze zugeben.
7. Teig in eine leicht gefettete Form (ca. Ø 24 cm) geben und einen hohen Rand formen.
8. Füllung eingießen und glattstreichen, damit keine Luftbläschen bleiben. Eventuell den Rand umschlagen.

9. Pie für 15 Minuten backen. Dann Temperatur auf 175 °C reduzieren und je nach Ofen für weitere 30-40 Minuten backen.
10. Als Garprobe mit einem Messer etwa 2 cm vom Rand entfernt einstechen. Wenn nichts am Messer bleibt, ist der Pie fertig. Den Pie in der Form mit einem Tuch abgedeckt auskühlen lassen.