

Kürbispie

Zutaten für den Kürbispie:



Mürbteig:

200 g Butter, kalt

90 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

375 g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 Ei

Kürbisfüllung:

750 g Hokkaido Kürbis

100 ml Wasser

250 g Sauerrahn

2 Eier

175 g Zucker

2 EL Speisestärke

1 Prise Salz

1-2 TL Pumpkin Spice Gewürz (oder eine Mischung aus Zimt, Ingwerpulver, Muskat und Piment)

Die Butter wird in kleine Stücke geschnitten und mit den restlichen Zutaten rasche zu einem glatten Teig verknetet. Diesen in Frischhaletfolie einwickeln und für etwa 1 Stunde zum Ruhren in den Kühlschrank geben.

In der Zwischenzeit bereitet man die Kürbisfüllung vor.

Den Hokkaido an beschädigten Stellen schälen. Ansonsten kann er ungeschält verarbeitet werden. Fruchtfleisch entfernen und ihn in kleine Würfel schneiden. Mit dem Wasser in einem geschlossenen Topf etwa 15 Minuten weich kochen. Sollte nach dem Kochen noch Wasser vorhanden sein, wird dieses abgegossen und das Kürbisfleisch püriert.

Das Kürbismus abkühlen lassen. Den Kürbis mit dem Sauerrahm, den Eiern, Zucker, Speisestärke, der Prise Salz und den Gewürzen mit dem Mixer glatt rühren. Vorsicht die Masse wird sehr flüssig.

Der Mürbteig wird auf eine Tarteform von 28 cm Durchmesser ausgelegt. Den Rand hierbei ungefähr 3 cm hochziehen. Mit der Gabel wird der Mürbteig mehrmals eingestochen. Die Kürbismasse auf den Mürbteigboden gießen.

Die Kürbis Pie braucht bei 160°C ungefähr 60 Minuten.

