



PUMPKIN PIE VON ALEXANDRA EMBACHER



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backstabil
- Pie bleibt länger saftig



Tipps

Pie auskühlen lassen bevor man ihn aus der Form nimmt.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN MÜRBTIEG

300 g	Weissmehl
100 g	Puderzucker
	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
	Zitronenschale
200 g	Butter, kalt
1	Ei(er)

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	
500 g	Kürbis, geschält, entkernt
150 ml	Wasser
100 g	Brauner Zucker
3	Ei(er)
	Zimt, gemahlen
	Salz
	Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig: Mehl und Puderzucker auf eine Fläche sieben. Vanillezucker, Salz und Zitronenschale dazugeben.
2. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden, in den Handflächen zerreiben und über das Mehl fallen lassen.
3. Zum Schluss das Ei dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
4. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank 2 Stunden rasten lassen.
5. Für die Füllung: Den Kürbis in kleine Stücke schneiden und mit dem Wasser weich kochen. Auskühlen lassen und passieren.
6. Restliche Zutaten vermischen und das ausgekühlte Kürbispüree unterheben.
7. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
8. Den Mürbteig mit etwas Mehl ausrollen und in eine Form geben.
9. Mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen und die Füllung darauf verteilen.
10. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.