



# 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 MÜRBEITIG

**300 g** Mehl

**100 g** Staubzucker  
Vanillezucker

**1 Prise(n)** Salz  
Zitronenschale

**200 g** Butter, kalt

**1** Ei(er)

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**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 Staubzucker 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.