

Pumpkin Pie aus dem Thermomix®



© Pumpkin-Pie - Rezepte aus dem Thermomix



75 Min. plus Wartezeit



mittel



8 Stücke

Klassischer Kürbiskuchen aus den USA

Traditioneller Nachtisch aus den USA, der gerne im Herbst, zu Halloween und auch zu Weihnachten serviert wird.

Das Kürbismus für das Rezept könnt ihr ganz einfach selbst herstellen:

Zutaten:

1 kg Hokkaido, Muskat oder Butternut-Kürbis

Zubereitung:

1. Backofen auf 160°C Ober-Unterhitze vorheizen. Kürbis halbieren, säubern, entkernen und in Spalten schneiden.
2. Kürbis mit der Schnittseite nach oben in den Backofen schieben und ca. 40min backen
3. Kürbisfleisch vorsichtig von der Schale kratzen - wenn ihr Hokkaido verwendet entfällt der Schritt, da man die Schale essen kann - und im Mixtopf 30 Sek./Stufe 10 pürieren.
4. Das Mus nach Wunsch weiterverwenden, es kann auch gut eingefroren werden.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für den Boden:	
<input type="checkbox"/>	100 g	kalte Butter
<input type="checkbox"/>	200 g	Dinkelmehl
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	3 EL	kaltes Wasser
<input type="checkbox"/>	1	Eiweiß
<input type="checkbox"/>	Für den Belag:	
<input type="checkbox"/>	425 g	Kürbismus
<input type="checkbox"/>	100 g	Ahornsirup
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	1 EL	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zimt
<input type="checkbox"/>	1 TL	gemahlener Ingwer
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Muskatnuss
<input type="checkbox"/>	1/8 TL	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1/8 TL	gemahlene Nelken
<input type="checkbox"/>	Zum Bestreichen:	
<input type="checkbox"/>	1 EL	Milch
<input type="checkbox"/>	1	Eigelb

Zubereitung

Zubereitung:

1. Für den Boden Butter in Würfeln zusammen mit den restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 verkneten. Teig zu einer Kugel kneten, halbieren und abgedeckt 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Backofen auf 200 °C (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen.
3. Eine Teigkugel aus dem Kühlschrank nehmen und ggf. zwischen zwei Lagen Backpapier zu einem Kreis (ca. 23 cm Ø) ausrollen. Eine Tarte-Form (20 cm Ø) damit auslegen, Ränder hochziehen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im heißen Ofen ca. 10 Min. vorbacken. Herausnehmen und Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren.
4. Für den Belag alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 4 vermischen. Die Füllung auf den Boden gießen.
5. Übrige Teighälfte 4-5 mm dünn ausrollen und ca. 8 Streifen in Größe der Tarteform dekorativ ausschneiden. Diese mit Abstand von ca. 1-2 cm auf der Pie verteilen. Aus dem restlichen Teig Motive nach Wahl ausstechen oder -schneiden und Streifen damit dekorieren.
6. Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verquirlen und die Teigstücke damit bestreichen.
7. Pie im heißen Ofen ca. 50 Min. backen. Anschließend Ofentür leicht öffnen (kippen) und Pie ca. 30 Min. im Ofen auskühlen lassen. Am besten erst am nächsten Tag anschneiden.

Nährwertangaben

Kcal pro Stück: 270 kcal, 7 g E, 14 g F, 30 g KH