

Pumpkin Pie

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Blindbacken/Backen: ca. 45 Min.

Für ein Backblech von ca. 28 cm Ø,

Boden gefettet und bemehlt

Teig

200 g Weissmehl

3 EL Zucker

½ TL Salz

100 g Butter, in Stücken, kalt

1 Ei, verknüpft

2 EL Wasser

2 EL Mehl

2 EL Zucker

½ TL Zimt

1. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei und Wasser begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Den Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen (ca. 32 cm Ø), in das vorbereitete Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Mehl, Zucker und Zimt mischen, auf dem Boden verteilen, mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.

Blindbacken: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, auf einem Gitter abkühlen. Hitze auf 180 Grad reduzieren.



Belag

700 g Kürbis (z. B. Butternut),
in Würfeln (ergibt ca. 600 g)

200 g gezuckerte Kondensmilch

2 Eier

2 TL Ingwer, fein gerieben

½ TL Salz

1 TL Zimt

1 Msp. Nelkenpulver

1. Ein Dämpfkörbchen in eine weite Pfanne stellen, Wasser bis knapp unter den Körbchenboden einfüllen. Kürbis begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich garen. Kürbis pürieren, abkühlen.
2. Kondensmilch und alle restlichen Zutaten unter das Püree rühren, auf dem vorgebackenen Teig verteilen.

Fertig backen: ca. 30 Min. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter abkühlen.

Dazu passt: Schlagrahm.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Tipp: Teig mit hellem Dinkelmehl zubereiten.