

PUMPKIN PIE



Zutaten für 14 Portionen:

Für die Füllung:

400 g Butternut-Kürbis
100 g Zucker
1/2 unbehandelte Orangenschale
1 TL Zimt
100 g Mandel, gemahlen
3 Ei

Für den Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
125 g Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Außerdem:

Butter zum Einfetten
etwas Puderzucker

Zubereitung:

Das Mehl für den Mürbeteig auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die in Stücke geschnittene Butter, Zucker, Salz sowie das Ei hinein geben. Alles möglichst rasch zu einem glatten Teig verkneten und diesen zu einer Kugel formen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

Kürbis schälen, das Fruchtfleisch grob würfeln, in Alufolie wickeln und im Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) 25 Minuten backen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, dann im Mixer fein pürieren. Eier trennen. Kürbispüree in eine Schüssel geben, Rohrohrzucker, Orangenabrieb, Zimt, Mandeln und Eigelbe unterrühren. Eiweiße in einer völlig fettfreien Schüssel steif schlagen und unter die Kürbismasse heben. Den Teig etwas größer als eine Springform ausrollen.

Die leicht gefettete Form damit auslegen, dabei einen 3 cm hohen Rand anbringen. Die Kürbismasse einfüllen, Oberfläche glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) ca. 35-40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, Form entfernen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.