



## American *Pumpkin Pie*



1 Kuchen



1 Stunde 40 Minuten

### Zutaten

#### Für den Boden

- 200 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- ½ TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Msp. Zimt
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- etwas Butter für die Form

#### Für die Füllung

- 750 g Hokkaidokürbis
- ½ Tasse Wasser
- 100 g Schmand
- 200 g Crème fraîche
- 1 TL Zimt
- ¾ TL Ingwerpulver
- 3 Msp. Muskat
- 3 Msp. Piment
- Salz
- 3 Eier
- 175 g Zucker
- 1 EL Speisestärke

### Zubereitung

1. Trockene Zutaten in Schüssel geben.
2. Kalte Butter in Stücken hinzufügen, alles verkneten.
3. Ein Ei hinzufügen, erneut verkneten.
4. Teig ausrollen und in gefettete Tarteform (Ø 26 cm) geben, dabei einen 3 cm hohen Rand stehen lassen. Form in Kühlschrank stellen.
5. Für Kürbisfüllung: Hokkaidokürbis fein hacken und in Wasser ca. 15 Min. kochen.
6. Wasser abgießen und Kürbis pürieren (ca. 600 g Kürbispüree).
7. Püree abkühlen lassen.
8. Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 130 Grad) vorheizen.
9. Kürbisimus mit Schmand und Crème fraîche mischen.
10. Gewürze hinzufügen.
11. Eier, Zucker und Speisestärke einrühren.
12. Flüssige Masse auf gekühlten Mürbeteigboden gießen.
13. Pumpkin Pie im vorgeheizten Ofen ca. 60 Min. backen.

Tipp: Zum Dekorieren eignet sich ein Häufchen Sahne.

Folgt uns auf  
*Social Media*



@my.severin



@severin\_de



@severin\_de