

Pumpkin Pie

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit 90 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

Für den Teig

200 g	Weizen- oder Dinkelmehl
50 g	Mandelmehl
½ TL	Backpulver
100 g	Zucker
1 TL	Zimt-Mandel Würzöl
125 g	kalte Butter
1	Ei

Für die Füllung

750 g	Hokkaidokürbis
125 ml	Wasser
100 g	Schmand
200 g	Crème fraîche
1 EL	Zimt-Mandel Würzöl
1 TL	Ingwerpulver
½ TL	Muskat
3	Eier
175 g	Zucker
1 EL	Traubenkernmehl
1 Prise	Salz



Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, Mandelmehl, Zucker und Backpulver in eine Schüssel geben. Butter klein schneiden und das Zimt-Mandel Würzöl dazugeben. Alles mit einem Knethaken verkneten. Das Ei hinzufügen und erneut verkneten. Den Teig ausrollen, sodass er in eine Tarteform mit einem Durchmesser von 26 cm passt. Mit den Fingern einen zirka 3 cm hohen Rand formen. Die Tarteform in den Kühlschrank stellen. Den Kürbis klein hacken und in Wasser weich kochen. Das Wasser abgießen, den Kürbis pürieren und abkühlen lassen. Den Ofen auf 150 Grad Celsius vorheizen. Das Kürbispüree mit Schmand und Crème fraîche mischen. Zimt-Mandel Würzöl, Ingwerpulver und Muskat hinzufügen. Zucker, Eier und das Traubenkernmehl untermengen. Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und die Masse darauf verteilen. Den Kuchen für zirka 60 Minuten backen und nach Wunsch mit Sahne servieren.