

„Kürbis – Pie - Kuchen“



Mürbeteig:

Zutaten für 12 Stücke:

250 g Mehl

2 TL Zucker

1/4 TL Salz

125 g kalte Butter

25 g Schweineschmalz

Verzierung:

2 EL Pinienkerne

1 EL Butter

1 EL Honig

Füllung:

1 kg Kürbis (Hokaido oder

Muskat-Kürbis)

1 Teebeutel Maßmer

Südamerikanischer Inka

100 g Apfelmus

150 g Crème fraîche

2 Eier

100 g brauner Zucker

je 1 Msp. Muskatblüte,

Koriander und Ingwer

Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Butter und Schmalz in Flöckchen dazugeben und mit ca. 4 EL eiskaltem Wasser mit den Fingerspitzen zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Krümel mit den Händen rasch zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

Für die Füllung den Kürbis halbieren, Kerne und Fasern entfernen und das Fruchtfleisch in Segmente schneiden. Kürbissegmente in eine Auflaufform geben, mit Alufolie verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad, Gas ca. Stufe 3) etwa 1 Stunde backen. Kürbis etwas abkühlen lassen, dann schälen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Mit dem Stabmixer pürieren. 500 g Kürbispüree weiterverwenden (eventuellen Rest anderweitig, z.B. für eine Suppe oder ein Püree, verwenden). Den Teebeutel mit 100 ml kochendem Wasser überbrühen. 6 Minuten ziehen lassen, dann den Teebeutel entfernen. Tee, Apfelmus, Crème fraîche, Eier, Zucker und Gewürze zum Kürbispüree geben und gründlich verrühren.

Eine Springform (26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen und den Rand fetten. Den Teig auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen und in die Form legen, dabei einen kleinen Rand bilden. Mit Pergamentpapier bedecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad, Gas ca. Stufe 3) 10 Minuten backen, Papier und Hülsenfrüchte entfernen und den Teig weitere 10 Minuten backen, bis er knusprig und hellbraun ist. Backofen auf 175 Grad (Umluft 150 Grad, Gas ca. Stufe 2-3) zurückschalten. Kürbisfüllung darauf geben und die Pie weitere 45 Minuten backen. Für die Verzierung die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Butter und Honig dazugeben und die Pinienkerne unter Rühren kurz karamellisieren lassen. Auf ein Schneidebrett geben, etwas abkühlen lassen und grob hacken. Über die Kürbispie streuen.

Pro Portion ca. 319 kcal / 1335 kJ 5g Eiweiß 36 g Kohlenhydrate 17 g Fett

Guten Appetit.