



Sophies Rezept-Version:

Kanadischer Pumpkin Pie

Herbstlicher Kürbis-Genuss..

Ergibt 8-12 Stück

| | |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Schwierigkeitsgrad: | 3 |
| Zubereitungszeit | ca. 90 Minuten |
| Backen | ca. 50 Minuten |
| Ob.-Unt.-Hitze | ca. 240 °C vorgeheizt |
| Umluft | ca. 220 °C vorgeheizt |
| Vorbereiten | Springform D 26cm (z.B. Muffinform mit 12 Papierbackförmchen auslegen) |

TEIG

| | |
|------|--------------|
| 250g | Mehl |
| 75g | Puderzucker |
| 1 | Prise Salz |
| 120g | Butter kalt |
| 2 | Eigelb |
| 2 EL | Wasser, kalt |

FÜLLUNG

| | |
|------|------------------------------------------|
| 400g | Butternut Kürbis, geschält und gewürfelt |
| 200g | Süsskartoffel, geschält und gewürfelt |
| 175g | Butter |
| 150g | Zucker |
| ½ TL | Zimt |
| 1 MS | Kardamompulver |
| 1 MS | Ingwerpulver |
| 1 MS | Muskatnuss, gerieben |
| 1 MS | Nelkenpulver |
| | Vanilleschote, ausgekratztes Mark |
| 3 | Eier |
| 90ml | Milch |
| 90ml | Vollrahm |
| 2 EL | Mehl |

STREUSEL

| | |
|------|--------------------------|
| 120g | Pekannüsse, grob gehackt |
| 75g | Zucker |
| 40g | Butter, weich |
| 1 Pr | Zimt |
| 2 TL | Mehl |

Teig

Mehl mit Puderzucker und Salz vermischen. Die kalte Butter in kleinen Stücken beifügen und zwischen den Fingern so lange verreiben, bis eine krümelig „sandige“ Masse entstanden ist. Dann die Eigelbe und das kalte Wasser begeben und sofort mit den Händen zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig ungefähr auf die Grösse des Bodens ausrollen und die gefettete Form damit belegen. Danach mit den Händen einen kleinen Rand hochziehen und dann den Boden mit einer Gabel einige Male einstechen und die Form mit dem Teigboden ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Füllung

Für die Füllung die Kürbis- und Süsskartoffelwürfel in genügend Wasser weich kochen. Danach abgiessen und mit Butter, Zucker, den Gewürzen und der Vanilleschote pürieren. Mit dem Handmixer die Eier darunter rühren und zum Schluss Milch, Rahm und Mehl unter die Masse rühren.

Streuselmasse

Alle Zutaten gut miteinander vermischen.

Die Füllung auf den Kuchenboden geben und diesen für 15 Minuten bei 220 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen backen. Nach 15 Minuten den Pie aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 150 Grad reduzieren und die Streuselmasse darauf verteilen. Danach nochmals für 30 – 35 Minuten weiter backen.

Dekorieren

Nach Belieben mit grob gehackten Kürbiskernen bestreuen.