



Pumpkin Pie – Kürbiskuchen

Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für zwölf Portionen):

Teig

125 g Butter, kalt
190 g Mehl
Salz
Wenige Eiswürfel

Füllung

1 kleiner Hokkaido (etwa 700 g)
Salz
2 Eier
65 g Zucker
Vanilleextrakt
100-150 ml Kondensmilch

Pumpkin-Spice

2 TL Zimt, gemahlen
½ TL Piment, gemahlen
½ TL Ingwerpulver, gemahlen
¼ TL Nelke, gemahlen
¼ TL Muskatnuss, gemahlen

Sowie

100 ml Schlagsahne

Zubereitung (40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Die kalte Butter grob würfeln und mit Mehl, einer Prise Salz und wenig Eiswasser in eine Schüssel geben. Erst mit einer Küchenmaschine, dann mit den Händen möglichst kurz verkneten, der Teig soll nicht warm werden. Die Konsistenz über die Zugabe von Eiswasser steuern. Zu einer Kugel formen, in Backpapier schlagen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Kürbis halbieren, entkernen und grob würfeln. Leicht salzen und 30 bis 45 Minuten bei 180 Grad backen, bis der Kürbis weich ist. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Den Teig rund ausrollen und in eine gefettete Tortenform geben. Die Ränder andrücken und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Backpapier zuschneiden und auf den Teig geben, getrocknete Hülsenfrüchte darauf verteilen und bei 180 Grad 15 Minuten blindbacken.



Den weichen Kürbis fein pürieren, Gewürze für die Gewürzmischung vermischen und einen Großteil zusammen mit Eiern, Zucker, Vanilleextrakt und Kondensmilch zum Kürbispüree geben. Gründlich vermischen und auf dem blindgebackenen Teig verteilen. Für weitere 30 bis 45 Minuten backen, bis die Masse fest ist.

Abkühlen lassen, Sahne steif schlagen und in einzelnen Tupfen oder Klecksen auf dem Kuchen verteilen. Die Sahne leicht mit der übrigen Gewürzmischung abstäuben und den Pumpkin Pie servieren.

Nährwerte pro Portion:

207 kcal – 14 g Fett – 5 g Eiweiß – 17 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.