

Pumpkin Pie

Zutaten für 1 Tarteform

Für den Mürbeteig

- 200 g Weizenmehl
- 75 g brauner Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter (kalt)
- 1 Ei (das Eigelb davon)
- 2 EL Zitronensaft



Für die Füllung

- 700 g [Kürbispüree](#) (Kürbismus)
- 180 g brauner Zucker
- 2 TL Lebkuchengewürz (oder Pumkin Pie Spice)
- 3 Eier
- 200 g Frischkäse
- 1 Prise Salz

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 85 Minuten

So machst du den Pumpkin Pie selber

1. Gib für den Keksboden das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker, einer Prise Salz, der kalten Butter, dem Eigelb und Zitronensaft in eine Schüssel. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig und stelle ihn 30 Minuten kühl.
2. Nun brauchst du das **Kürbismus**. Schäle dafür den Kürbis, koche ihn weich und püriere ihn ohne Wasser. Alternativ kannst du die geschälten Kürbisstücke auch 30 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze in den Backofen geben und dann pürieren.
3. Gib das Kürbismus mit den anderen Zutaten für die Füllung in eine Schüssel und verrühre sie gut mit einem Mixer.

4. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Fette eine 26 cm Tarteform gut ein und streue sie mit Semmelbröseln aus. Rolle dann den Mürbeteig aus und lege ihn in Form. Behalte eventuell etwas Teig für die Deko zurück.
6. Gieße die Kürbisfüllung in die Tarteform. Backe den Pumpkin Pie für 60-70 Minuten. Wenn du ihn mit Mürbeteig verzieren möchtest, so lege diesen nach ca. 50 Minuten Backzeit auf die Torte.

Der Pie schmeckt am allerbesten, wenn er vollständig ausgekühlt ist. Serviere ihn mit frisch geschlagener Sahne, einer Kugel Vanilleeis oder Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

