

FAMILIEN
KOST 

PUMPKIN PIE

25 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



85 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Mürbeteig

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

Für die Füllung

- 750 g Kürbiswürfel
- 180 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- ¼ TL Ingwerpulver
- 1 Prise Muskatnuss
- 3 Eier
- 200 g Frischkäse
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Schneide die kalte Butter in Stücke. Gib sie mit dem Mehl, Backpulver, Zucker, einer Prise Salz, dem Eigelb und Zitronensaft in eine Schüssel. Knete alles zu einem geschmeidigen Mürbeteig. Wickel ihn in Frischhaltefolie und stelle ihn 30 Minuten kalt.
2. Schneide in der Zwischenzeit den Kürbis in Würfel und gib ihn 20 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze in den Backofen. Püriere ihn dann zu Kürbismus.
3. Fette eine 26 cm Tarteform mit Butter und streue sie mit Semmelbröseln aus. Rolle den Mürbeteig aus und lege ihn in die Form.
4. Gib das Kürbismus mit den Eiern, dem braunen Zucker, Frischkäse und den Gewürzen in eine Schüssel und mixe alles gut durch. Gieße die Kürbisfüllung auf den Mürbeteigboden. Backe den Pumpkin Pie für 60 Minuten.



Nährwerte pro Portion: 282 kcal | KH 38,7 g | E 5,6 g | F 12,2 g



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.