

## Pumpkin Pie



*vegetarisch*

*kleinkindtauglich*

**Pumpkin Pie ist ein traditionelles Kürbisrezept aus den USA, das vor allem zu Halloween, Thanksgiving und auch zu Weihnachten auf den Tisch kommt. Der süße Kürbiskuchen wird dabei gern als Dessert gegessen.**

Ich habe den Pumpkin Pie in New York kennen und lieben gelernt. Mit seiner leichten Cheesecake-Konsistenz auf einem knackigen Keksboden wurde er dort mit Sahne und sogar Eiscreme serviert - ein wahrer Gaumenschmaus.

Wusstest du übrigens schon, dass es sich beim Pumpkin Pie um Harry Potters Lieblingskuchen handelt? Aber bei all den magischen Zutaten ist das ja auch kein Wunder. Neben Kürbis enthält der Pumpkin Pie nämlich wunderbar aromatisches Nelkenpulver, gemahlene Ingwer und Zimt.

### **Welcher Kürbis eignet sich für den Pumpkin Pie?**

Für den Pumpkin Pie eignen sich am besten **Butternut-Kürbis**, **Muskatkürbis** oder auch **Hokkaidokürbis**.

#### **Zutaten für 1 Tarteform á 26 cm:**

- **Für den Keksboden**
- 200 g Mehl
- 75 g brauner Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g kalte Butter
- 1 Eigelb

- 2 EL Zitronensaft
- **Für die Füllung**
- 700 g Kürbismus
- 180 g brauner Zucker
- 2 TL Pumpkin Pie Spice oder Lebkuchengewürz
- 3 Eier
- 200 g Frischkäse
- 1 Prise Salz

**Arbeitszeit:** ca. 25 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 60 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 85 Minuten

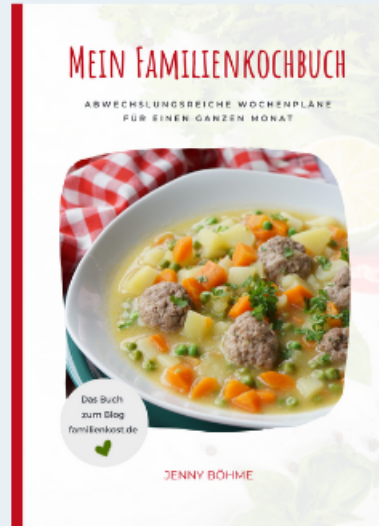
1. Gib für den Keksboden das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker, einer Prise Salz, der kalten Butter, dem Eigelb und Zitronensaft in eine Schüssel. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig und stelle ihn 30 Minuten kühl.
2. Nun brauchst du das **Kürbismus**. Schäle dafür den Kürbis, koche ihn weich und 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 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.

**Unsere Empfehlung für Dich:**

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Hast du Lust auf noch mehr Kürbis? Dann stöbere doch mal durch meine [Kürbis-Rezeptsammlung](#). Dort findest du auch einen köstlichen [Kürbiskuchen vom Blech](#).