

## Kürbis-Pie mit Mandelmus und Joghurt-Frosting

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 8 Stück

#### Für den Kürbis-Pie

85 g Mehl  
40 g Haferflocken, zart  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Lebkuchengewürz  
1/4 Teelöffel Salz  
120 g Kürbispüree (Zubereitung siehe unten)  
150 g Mandelmus, gesalzen  
90 g brauner Zucker  
1 Ei  
1/2 Teelöffel Mandel-Extrakt  
1 Teelöffel Vanille-Extrakt  
120 g griechischer Joghurt

#### Für das Joghurt-Frosting

300 g griechischer Joghurt  
40 g Puderzucker  
1 Vanillestange, das Mark  
Mandelsplitter zum Verzieren

Der Kürbis und ich - das ist so eine Sache. Früher total gehasst, heute abgöttisch geliebt. Kürbis als Suppe, Kürbis im Risotto oder Kürbis auf der Pizza - sobald es die ersten Exemplare zu kaufen gibt, stapeln sie sich in meiner

Küche. Umso verwunderlicher also, dass ich mich bislang nicht an die süße Variante des orangefarbenen Giganten getraut habe - bis jetzt. Heute auf meinem Kuchenteller: ein Kürbis-Pie mit Mandelmus und Joghurt-Frosting. Und was soll ich sagen? Ich bin begeistert, entzückt, ... - dem Rausch der süßen Köstlichkeit verfallen. Nicht zuletzt, weil er so eine herrliche Liaison mit meinem selbst gemachten Mandelmus eingeht - ein unschlagbares Dreamteam. Ich bin mir sicher: Diesen Kürbis-Pie gibt es ab sofort öfter - ganz bestimmt!

- 1 -

Ofen auf 175° C vorheizen. Für das Kürbispüree den Kürbis schälen, in kleine Stücke schneiden und in Wasser weich kochen. Kürbis pürieren und in einem Sieb abtropfen lassen.

- 2 -

Mehl, Haferflocken, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz miteinander vermischen, beiseitestellen.

- 3 -

In einer zweiten Schüssel Kürbispüree mit dem Mandelmus verrühren. Braunen Zucker und Mandel- und Vanille-Extrakt hinzugeben und schaumig schlagen. Das Ei unterrühren.

- 4 -

Zuerst die trockenen Zutaten unterheben, danach den griechischen Joghurt. Den Teig in eine Springform (22 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 5 -

Für das Frosting den Joghurt mit dem Puderzucker und

## Kürbis-Pie mit Mandelmus und Joghurt-Frosting

dem Mark einer Vanillestange verrühren.

- 6 -

Den Kürbis-Pie mit dem Joghurt-Frosting einstreichen  
und mit den Mandelblättchen verzieren.