

## Kürbis-Pie mit Dulce de Leche

VORBEREITEN

75  
Min.

ZUBEREITEN

85  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

225 g Frischkäse  
4 Esslöffel Dulce de Leche, plus mehr zum Garnieren  
3 Eier  
70 g Zucker plus 3 EL mehr  
250 ml Kondensmilch  
1 1/2 Teelöffel Kürbisgewürz  
270 g Kürbispüree  
geröstete Haselnüsse zum Garnieren

### Für das Kürbispüree

1 Butternusskürbis  
2 Esslöffel Olivenöl

### Für den Teig

120 g Mehl  
25 g gemahlene Haselnüsse  
1/4 Teelöffel Salz  
65 g weiches Kokosfett  
4 Esslöffel kaltes Wasser

### Für die Haselnuss-Sahne

1 Esslöffel Dulce de Leche  
1 Teelöffel Haselnusslikör  
250 ml Sahne

### Besonderes Zubehör

Pie-Form (23 cm Durchmesser)

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für das Püree den Kürbis längs halbieren und die Kerne herauskratzen. Die Schnittseiten mit Olivenöl bestreichen. Kürbishälften mit der Schnittseite nach unten auf das Backblech legen und 40-60 Minuten im Ofen garen, bis das Kürbisfleisch weich ist. Kürbis aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen (Backofen auf der gleichen Temperatur eingeschaltet lassen). Das weiche Kürbisfleisch herauskratzen und mit einem Kartoffelstampfer und dann mit einem Stabmixer pürieren.

- 3 -

In einer Schüssel mit einem Handmixer Frischkäse und 2 EL Dulce de Leche cremig schlagen. 1 Ei und 3 EL Zucker unterrühren. Anschließend 30 Minuten kaltstellen.

- 4 -

In der Zwischenzeit für den Teig Mehl, gemahlene Mandeln und Salz vermischen. Kokosfett stückchenweise untermengen, bis ein bröseliger Teig entsteht. Eiswasser nach und nach unterkneten, bis du einen geschmeidigen Teig hast. Sollte der Teig klebrig sein, einfach noch etwas Mehl hinzufügen. Ist er zu trocken, gib teelöffelweise noch etwas mehr Wasser dazu. Zu einem flachen Ball formen.

- 5 -

Den Teigball auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 30 cm großen Kreis ausrollen. Eine gefettete Pie-

## Kürbis-Pie mit Dulce de Leche

Form mit dem Teig auskleiden und die Frischkäsemasse darauf verteilen. Überlappenden Teig am Rand einfach nach innen umlegen.

- 6 -

In einer Schüssel Kürbispüree, Kondensmilch, 2 Eier, 70 g Zucker, Kürbisgewürz und 2 EL Dulce de Leche zu einer cremigen Masse vermengen. Die Kürbiscreme vorsichtig über der Frischkäsemasse verteilen.

- 7 -

Den Rand vom Pie locker mit Alufolie umwickeln. Dann das Ganze ca. 25 Minuten im Ofen backen, bis sich die Füllung gefestigt hat. Abkühlen lassen.

- 8 -

In der Zwischenzeit für die Sahne Dulce de Leche und Haselnusslikör in eine Schüssel geben und cremig schlagen. Sahne dazugeben und steif schlagen.

- 9 -

Vor dem Servieren den Pie mit der Sahne, noch etwas Dulce de Leche und Haselnüssen garnieren.