

So sweet & easy! 9 süße Pies mit Apfel, Kirsche und Kürbis



Wenn die Amerikaner eines können, dann ist es backen. Oder kannst du bei kleinen Cupcakes, cremigem Cheesecake oder Knusper-Cookies nein sagen? Musst du nicht, brauchst du nicht, solltest du nicht! Genauso wenig zu einem anderen amerikanischen Backklassiker: **Pies!** Außen knusprig, innen süß lassen dich die Leckereien im Kuchenhimmel schweben.

Glaubst du nicht? Apple, Cherry und Pumpkin Pies überzeugen dich gern vom Gegenteil.

Apple Pie mit Weißwein

Ein Herbst ohne Äpfel wäre ein verlorener Herbst. Kein Wunder also, dass wir bei Tines Apple Pie ganz vorne in der Kuchenschlange stehen. Denn der Pie kommt ohne Nüsse, Zimt oder Rosinen aus. Hier kommt einfach Apfel pur auf den Tisch. [Zum Rezept](#)



[Apple Pie mit Weißwein](#) © Foodistas

Boston Chocolate Pie

Zugegeben, Elsas Kuchen ist nicht mal eben in 20 Minuten zusammengerührt und gebacken. Aber die Wartezeit lohnt sich allemal. Wenn du den Kuchen mit super cremiger Schokoladenfüllung aus dem Kühlschrank holst, ist jede Ungeduld verflogen. Dann gibt's nur noch Gabel zücken und genießen. [Zum Rezept](#)

So sweet & easy! 9 süße Pies mit Apfel, Kirsche und Kürbis



Boston Chocolate Pie © Ela | Transglobal Pan Party

Pumpkin Pie mit Whisky

Achtung! Wir warnen vor akuter Geschmacksexplosion. Nelken, Zimt, Ingwer, Muskat und Piment sorgen für ein unvergleichlich wohligen Aroma, sodass wir schon beim Gedanken daran die Flammen im Kamin knistern hören. Kürbispüree und ein Schuss Bourbon haben natürlich ebenfalls ihren Anteil daran. [Zum Rezept](#)



Pumpkin Pie © Sabrina Kiefer & Steffen Joost | Feed me up before you go-go

Cherry Pie

Vom Herbst machen wir einen Abstecher zum Sommer. Denn bei Mara gibt es einen Klassiker der Pies Rezepte, der Kirschenliebhaber zum Jauchzen bringt. Nussiger Dinkelteig trifft auf Kirschen, Minze und Mandeln - klingt grandios, oder nicht? [Zum Rezept](#)

So sweet & easy! 9 süße Pies mit Apfel, Kirsche und Kürbis



Cherry Pie © Tamara Staab | Maras Wunderland

Zwetschgen-Blaubeer-Pie

Hast du Lust auf Pies Experimente? Dann wird's mal Zeit für neuen Teig. Statt klassisch schlicht kommt Markus' Teig in sattem Dunkelbraun und mit einer Extraportion Kakao daher. Die Füllung kommt dagegen ohne viel Chichi aus - Blaubeere, Zwetschgen, Zucker, Mehl. Mehr brauchst du nicht. [Zum Rezept](#)



Zwetschgen-Blaubeer-Pie © Markus Hummel | Backbube

Amerikanischer Apple Pie

Hat man erstmal sein Rezept gefunden, gibt's keinen Grund es abzuändern. Sieht Daniela genauso und setzt auch beim Apple Pie auf ihr altbewährtes Teigrezept. Auch die Füllung ist herrlich klassisch - einfach ganz viele Äpfel und ordentlich Zimt. [Zum Rezept](#)

So sweet & easy! 9 süße Pies mit Apfel, Kirsche und Kürbis



Amerikanischer Apple Pie © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Key Lime Pie

Wenn du es nicht so gern süß magst, dann solltest du besser ein Rezept weiterklicken. Denn bei diesem Pie wird nicht an Zucker gespart. Immerhin muss man sich auch gönnen können und Kalorien einfach mal Kalorien sein lassen. [Zum Rezept](#)



Key Lime Pie

Pumpkin Pie mit Ingwer

Wenn der Kürbis mit Ahornsirup und Gewürzen im Ofen vor sich hin schmort, kommt der Wohlfühlmoment von ganz allein. Das Ganze muss dann nur noch zu einer cremigen Füllung verarbeitet und auf knusprigem Mürbeteig verbacken werden. Fertig ist die Gemütlichkeit zum Essen. [Zum Rezept](#)



Pumpkin Pie © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Rotwein-Birnen-Pie mit Rosmarin

Wenn der Apfel sich gut mit Weißwein versteht, dann die Birne ebenso gut mit Rotwein. Aber auch Rosmarin, Zimt und Vanille mischen gerne mit - und das zu Recht! Unsere Empfehlung: Gönn dir ein großes Stück Herbstfeeling aus dem Ofen und genieß deinen Nachmittag auf dem Sofa. [Zum Rezept](#)



Rotwein-Birnen-Pie