

## Pumpkin Pie - Amerikanischer Kürbiskuchen

VORBEREITEN

30  
Min.

RUHEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

300 g Mehl  
1 Prise(n) Salz  
230 g kalte Butter, in Stücke geschnitten  
6 Esslöffel Eiswasser  
1 Eigelb (zum Bestreichen)

#### Für die Füllung

400 g Kürbispüree  
2 Eier (M)  
400 ml gesüßte Kondensmilch  
1 Teelöffel Zimt  
1 Teelöffel gemahlener Ingwer  
1/2 Teelöffel gemahlener Kardamom  
1/2 Teelöffel Muskatnuss  
1 Prise(n) Salz

#### Besonderes Zubehör

Tarteform (24cm Durchmesser)

Für einen klassischen **Pumpkin Pie** ist der Teig besonders wichtig. Er braucht viel **Butter** und sollte leicht bröselig sein. Im Gegensatz zu einem Mürbeteig, bei dem die Butter ganz verknetet wird, ist es bei einem **Butter Dough** wichtig, dass sich eine feine **Buttermarmorierung** durch

den Teig zieht. So wird er beim Backen schön blättrig. Der andere wichtige Bestandteil für einen guten **Kürbiskuchen**, ist ein gutes Kürbispüree und die richtigen Gewürze. Meine Mischung besteht aus **Zimt, Kardamom, Ingwer, Muskatnuss** und einer Prise **Salz**. Andere fügen noch eine Prise gemahlene **Nelken** oder **Anis** hinzu. Da darfst du gerne ein bisschen herumprobieren. Jeder hat so seine eigenen Vorlieben und mag nicht jedes Gewürz. Du hast keine Ausstecher zu Hause? Dann kannst du auch ein simples **Muster** in die Teigdecke ritzen. Dafür musst du nicht sonderlich kreativ sein. Wenn der **Pumpkin Pie** erstmal im Ofen ist und sich der süße Duft verteilt, kannst du schon mal ein paar Teller parat stellen!

- 1 -

In einer großen Schüssel Mehl mit Salz mischen. Butter in Würfel schneiden und dazugeben. Butter von allen Seiten mit Mehl bestäuben und mit den Händen plattdrücken. Eiswasser nach und nach zum Teig geben und gut vermischen. Der Teig sollte leicht bröselig sein.

- 2 -

Teig in zwei Teile teilen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu je einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

- 3 -

Für die Füllung Kürbispüree und Eier mit Kondensmilch in einer Schüssel verrühren. Zimt, Ingwer, Kardamom, Muskatnuss und Salz untermischen.

- 4 -

Ofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Tarteform einfetten. Teig in zwei Stücke teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen.

## Pumpkin Pie - Amerikanischer Kürbiskuchen

- 5 -

Tarteform mit einem Teig-Teil auskleiden und Füllung hineingießen. Den anderen Teig als Deckel auf den Pie legen und gut andrücken. Nach Belieben Muster einritzen.

- 6 -

Pumpkin Pie mit Eigelb einpinseln und ca. 10 Minuten im heißen Ofen backen. Temperatur auf 175 °C herunterschalten und weitere 40-50 Minuten backen, auskühlen lassen. Ein Kuchen ergibt ca. 12 Stücke.

