

# REZEPT

## PUMPKIN PIE

### » ZUTATEN:

- » 150g Weizenmehl (Type 405)
- » 100g weiche Butter
- » 50g Zucker
- » 1 Eigelb
- » 1 Messerspitze Backpulver
- » ½ TL geriebene Zitronenschale
- » 1 Hokkaidokürbis (ca. 500g)
- » ¼ TL Muskatnuss
- » ½ TL Zimt
- » 2 EL Ahornsirup
- » 200g Frischkäse
- » 3 EL Zucker
- » 3 Eier

### » ZUBEREITUNG:

- » Aus Mehl, Butter, Zucker, Eigelb, Backpulver und Zitronenschale einen Mürbteig kneten. Zum Ruhen mindestens 30 Minuten in Frischhaltefolie den Kühlschrank legen.
- » Hokkaidokürbis putzen, kleinschneiden und das Fleisch in heißem Wasser weichkochen. Abgießen und vollständig ausdampfen lassen! Wichtig: Wenn der Kürbis zu früh püriert wird, ist er später zu feucht und der Kuchen gelingt nicht.
- » Den ausgekühlten Kürbis fein pürieren. Das Mus mit Gewürzen, Frisch, Zucker und den Eiern gründlich verrühren.
- » Den Mürbteig ausrollen und in eine gefettete Spring- oder Quicheform legen. Mit einer Gabel ein paar Löcher in den Boden stechen.
- » Die Kürbismasse auf den Kuchenboden gießen und bei 180°C mindestens 45 Minuten backen. Wenn die Kürbismasse fest ist, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreuen.

