

Pumpkin Pie

Für eine 22 cm Pie- oder Tarteform
Dauer: ca. 1 h + 35 min. Backzeit

Zutaten

- 1 x Kuchenteig
- 500 g Kürbisfleisch orange (z.B. Butternut, Hokkaido)
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 2 Eier
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 1/2 TL Muskatnuss
- 1/2 TL Piment



Zubereitung

1. Kürbisfleisch in grobe Würfel schneiden und in einem Topf ca. 10 min. kochen, bis es weich ist
2. Wasser komplett abgiessen und Kürbisfleisch im Mixer oder Food Processor fein pürieren, auskühlen lassen
3. Backofen auf 220°C vorheizen
4. Teig auf 28 cm ausrollen, in die Form legen und mit einer Gabel dicht einstechen, in den Kühlschrank stellen
5. In einer grossen Schüssel mit dem Handrührgerät zuerst die Eier durchrühren, dann die Kondensmilch, das Kürbispüree und die Gewürze zugeben und alles sehr gründlich mischen
6. Die Füllung auf den Teig giessen
7. Pumpkin Pie auf der untersten Rille 15 min. backen
8. Die Temperatur auf 170°C zurückstellen, die Ofentür kurz öffnen und dann für 25 min. weiterbacken
9. Wenn der Pumpkin Pie komplett ausgekühlt ist, aus der Form heben und falls gewünscht mit Schlagsahne und etwas Zimt garnieren