



Pumpkin Pie

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen

8

Zubereitung

200 g Weissmehl

1 TL Salz

100 g Butter, kalt

2 EL Zucker

½ Zitrone, Schale

1 Ei

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl verreiben, bis die Masse krümelig ist. Mit den restlichen Zutaten rasch zu einem homogenen Teig zusammenfügen. Für 30 Minuten zugedeckt kühl stellen.

Teig anschliessend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 4 mm Dicke auswallen. Form mit Backpapier auskleiden. Teig in die vorbereitete Glasform legen.

500 g Kürbispüree, Butternuss oder Hokkaido

100 g Rohrzucker

3 Eier

200 g Frischkäse

1 TL Zimt, gemahlen

½ TL Ingwerpulver

¼ TL Nelken, gemahlen

¼ TL Kardamon, gemahlen

1 Prise Muskatnuss, gemahlen

Alle Zutaten miteinander verrühren. Gewürze lassen sich nach Belieben dosieren.

Füllung auf den vorbereiteten Teig in der Glasform geben.

Form auf die Glasschale im kalten Garraum stellen. Backen.

Heissluft mit Beschwaden 180 °C während 10 Min. | PowerPlus Stufe 3

PizzaPlus 220 °C während 13 Min.





Tipps

Für das Kürbispüree lässt sich der Kürbis in Würfel geschnitten im Steamer garen. Alternativ lässt sich auch fertiges Kürbispüree aus der Dose verwenden.

Dazu passt Zwetschgensorbet.

Zubehör

Glasschale

Glasform, ø26 cm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021