



Pumpkin Pie

Zutaten für 14 Stücke

250 g Weizenmehl
125 g Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
400 g Kürbisfleisch
0,5 unbehandelte Orange
1 TL Zimt
100 g Mandeln, gemahlen

Zubereitung

1. Das Mehl für den Mürbeteig auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die in Stücke geschnittene Butter, 50 g Zucker, Salz sowie ein Ei hinein geben. Alles möglichst rasch zu einem glatten Teig verkneten und diesen zu einer Kugel formen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2. Kürbisfruchtfleisch grob würfeln, in Alufolie wickeln und im Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) 25 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, dann im Mixer fein pürieren.

3. Drei Eier trennen. Kürbispüree in eine Schüssel geben. 100 g Zucker, Orangenabrieb, Zimt, Mandeln und Eigelbe unterrühren. Eiweiße in einer völlig fettfreien Schüssel steif schlagen und unter die Kürbismasse heben.

4. Den Teig etwas größer als eine Springform ausrollen. Die leicht gefettete Form damit auslegen, dabei einen 3 cm hohen Rand anbringen. Die Kürbismasse einfüllen, Oberfläche glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) ca. 35-40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, Form entfernen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen. Vor dem Servieren mit Puderzucker besieben.



Einkaufsliste

- 1 Packung EDEKA Bio Weizenmehl
- 1 Packung EDEKA Bio Süßrahmbutter
- 1 Packung EDEKA Bio Rohrohrzucker
- 1 EDEKA Bio Eier 7er-Schale
- 1 Bio Kürbis
- 1 Bio Orange
- 1 Packung Bio Lebensbaum Zimt
- 1 Packung Alnatura Bio Mandeln, gemahlen