

Halloween-Kürbis-Pie



mittel



Herbst



130 Minuten



vegetarisch

Zutaten

Für den Teig:

300 g Weizenmehl, 200 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz

Für die Füllung:

700 g Hokkaido in Würfeln, 180 g Zucker, 175 g Frischkäse natur, 2 EL Zitronensaft, 3 Eier, 8 g Vanillezucker, 1 TL Wintergewürz

Zum Verzieren: Puderzucker, Pappe, Messer oder Schere

Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Rührschüssel und alles gut miteinander vermengen. Dann die Butter und das Ei dazu geben und alles gründlich verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Mürbeteig 30 Minuten lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Derweil die Füllung zubereiten. Dazu die Kürbiswürfel, wenn möglich, mit einem Dampfeinsatz für ca. 10 Minuten im Topf dämpfen. Ansonsten mit ein wenig Wasser im Topf garen. Danach das weiche Kürbisfleisch pürieren. In das warme Kürbismus, den Zucker, den Zitronensaft sowie das Wintergewürz und den Vanillezucker einrühren. Dann zum Abkühlen beiseitestellen.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen und in einer eingefetteten Springform auslegen. Mit den Händen so formen, dass ein ca. 3 – 4 cm hoher Rand entsteht. Dann den Boden mehrmals leicht einstechen und für 15 min im Ofen vorbacken.

Unterdessen die Eier und den Frischkäse in die abgekühlte Kürbismasse geben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Dann den Boden aus dem Ofen nehmen und die Kürbisfüllung auf ihm verteilen. Den Kuchen weitere 50- 60 Minuten backen.

Nun braucht der Halloween Pie noch seine Verzierung. Während der Backzeit wählst du ein beliebiges Motiv und schneidest dir eine Schablone in die Pappe. Wenn der Kuchen fertig, leicht abgekühlt und aus der Form befreit ist, legst du die Schablone auf ihn und streust darüber Puderzucker. Dann noch die Schablone entfernen und fertig ist der Grusel-Kürbis-Kuchen.

Wenn du es schokoladiger magst, nimm statt Puderzucker schwach entöltes Kakaopulver- mit Fairtrade Siegel ;-)