MEIN GENUSS



Pumpkin Pie - Kürbis Kuchen



It’s a match!

Unser Kürbis Gewürz mit winterlichen Aromen wie Zimt, Ingwer und Nelken geben dem Kuchen den wunderbar würzigen Geschmack.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. *Für den Mürbeteig*: Im ersten Schritt die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben, die kalte (!) Butter hinzugeben und alles miteinander verkneten. Das Ei hinzufügen und nochmal kneten.
2. Den fertigen Mürbeteig in eine gefettete Tarteform mit einem Durchmesser von 26 cm geben. Die Springform inklusive roher Kuchenmasse erst einmal an einen kühlen Ort beiseitestellen.
3. *Für das Kürbispüree:* Den Hokkaidokürbis in kleine Stücke schneiden und mit der halben Tasse Wasser ca. 15 Minuten kochen. Das überschüssige Wasser abgießen und den Kürbis mit einem Pürierstab fein pürieren. Es sollten keine gröberen Stücke übrig sein.
4. Den Backofen auf 150° Ober / Unterhitze (Umluft 130°) vorheizen.
5. *Für die Füllung:* Zu dem abgekühlten Kürbispüree den Zucker, das Mehl, die Gewürze, die Eier und die Kondensmilch geben und alles miteinander vermengen. Die Kürbis Kuchen-Füllung sollte flüssig sein – wenn das nicht der Fall sein sollte, noch etwas warmes Wasser hinzugeben.
6. Die Kürbismasse auf den Mürbeteigboden gießen und im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen.

Zutaten

Springform von 26 cm Durchmesser

Für den Mürbeteig

200 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
0.5 TL Backpulver
80 g Zucker
1 Prise Zimt
125 g kalte Butter
1 Ei

Für das Kürbispüree

500 g Hokkaidokürbis
0.5 Tasse Wasser

Für das Rezept benötigt man 425g Kürbispüree

Für die Füllung

130 g Zucker
1 EL Mehl
0.5 TL Salz
2 TL Kürbisgewürz
3 Eier
315 ml Kondensmilch

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.05.2027.