

Pumpkin Pie aus der Überraschungskuchenform



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
2 Kuchen



Zubereitungszeit
30 Minuten



Backzeit
30- 40 Minuten



Temperatur
200° O/U
175° O/U

Zutaten

Teig

200 gr Dinkelmehl (Typ 630)
120 gr kalte Butter
60 gr Zucker
40 ml kaltes Wasser
eine Prise Salz

Füllung

450 gr Kürbis (geschält)
140 gr (Vollrohr-) Zucker
2 Eier
1 Dose (400gr) Kondensmilch
(gezuckert)
2 Tl. Pumpkin Pie Gewürz
eine Prise Salz
2 Tl. Speisestärke



Zubereitung

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig kneten lassen. Den Teig herausnehmen, zu einer runden Form formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Lasse ihn für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Den geschälten Kürbis in Würfel schneiden und weich kochen. Das Wasser abgießen und den Kürbis pürieren. Beiseite stellen.

Eier mit dem Zucker verrühren. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und glatt rühren. Die Überraschungskuchenform einfetten. Beide Formen mit dem Teig auskleiden. Anschließend die Füllung gleichmäßig darin verteilen.

Bei 200° 10 Minuten backen. Dann die Hitze auf 175°C reduzieren und weitere 25-35 Minuten backen.

Tipp: Du kannst aus dieser Menge auch eine große Tarteform zubereiten. Serviere den Pumpkin Pie mit Vanilleeis und/oder Sahne für ein köstliches Dessert.

