Hokkaido-Pumpkin Pie

BEHR GEMÜSEGARTEN

Zutaten für 6 Personen

Für den Pie-Teig (26 cm ø Tarte- oder Springform):
165 g Dinkelmehl Type 630
100 g kalte Butter
2 EL kaltes Wasser
2 EL Zucker
Butter für die Tarteform

Für die Kürbisfüllung:
700 g Fruchtfleisch von einem Hokkaido-Kürbis
175 g Zucker
2 Eier (Gr. M)
320 ml Kondensmilch 10 % Fett
2 TL Zimt
1 TL gemahlener Ingwer
¼ TL gemahlene Muskatnuss
¼ TL gemahlene Nelke
1 Pck. (8 g) Bourbon Vanille-Zucker
200 g Schlagsahne
Zimt zum Bestäuben

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tarteform mit Butter einfetten und gegebenenfalls mit etwas Mehl ausstäuben.

Für den Teig alle Zutaten in eine Backschüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie oder ein Bienenwachstuch wickeln und für ca. 30 Minuten kaltstellen.

Den Hokkaido waschen, vierteln, die Kerne mithilfe eines Esslöffels entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Kürbisstücke in einem Topf mit kochendem Wasser für ca. 15-20 Minuten weichkochen. Das Wasser abgießen und die Kürbiswürfel mit einem Stampfer zu einem Brei zerdrücken. Vom Kürbisbrei 450 g abwiegen und dieses etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit ca. 29 cm Durchmesser ausrollen. Mithilfe eines Nudelholzes den Teig vorsichtig aufrollen und über der Tarteform wieder ausrollen. Die Ränder fest andrücken und mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen.

Für die Füllung die Eier zusammen mit dem Zucker und den Gewürzen mit einem Schneebesen aufschlagen. Die Kondensmilch sowie das abgewogene Kürbispüree hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verquirlen. Die Masse in die vorbereitete Tarteform geben. Den Pie für ca. 45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Die sehr flüssige Masse stockt im Ofen. Nach 45 Minuten vorsichtig die Tarteform hin- und herbewegen, um zu prüfen, ob die Masse bereits vollständig gestockt ist. Den fertigen Pie aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Schlagsahne aufschlagen, Tupfen auf dem abgekühlten Pumpkin Pie verteilen und mit Zimt bestäuben.

Tipp: Sollte vom Kürbispüree noch etwas übriggeblieben sein, dann kannst Du dieses unter Kartoffelbrei mischen oder in einem Porridge verarbeiten.

Guten Appetit!