

Pumpkin Pie

26 cm Springform oder eine 28er bzw. 30er Pie Form

Zutaten Pie Crust:

115g Butter

40g Backmargarine

50g Wasser

160g Mix C

5g Salz

20g Zucker

1 Eigelb

4g Backpulver

Hinweis:

Die Fette können nicht durch Öl ersetzt werden.

Herstellung Pie Crust:

Die Butter und Margarine in kleine Würfel schneiden und in den Kühlschrank legen. Die Fette müssen vor der Verwendung richtig kalt sein. Dieser Schritt ist wichtig, um die optimale Konsistenz der Pie Crust zu erzielen.

Das Wasser ebenfalls in den Kühlschrank stellen, damit es kalt wird.

Während der Kühlzeit kann der Kürbis für die Füllung (s. unten) vorbereitet werden.

Wenn die Zutaten ausreichend gekühlt sind, können die nachfolgenden Schritte gemacht werden, aber sie müssen zügig ablaufen, damit der Teig nicht zu warm wird!

Die übrigen Zutaten vermengen, erst danach die kalten Zutaten aus dem Kühlschrank holen.

Alles sofort miteinander vermischen, aber nur so lange, bis sich Mehl und Fett soeben miteinander verbunden haben; es dürfen noch kleine Fettstückchen zu sehen sein, so wird die Pie Crust beim Backen schön blättrig.

Den Teig sofort ausrollen und in die Form geben. Diese Form dann bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Evtl. Teigreste können z.B. zu Blättern geformt und als Deko vor dem Backen auf die Kürbismasse gelegt werden. Bis dahin ebenfalls kühlen.

Zutaten Füllung:

1 kleiner Muskatkürbis oder Hokkaido

(nach dem Garen des Kürbisses sollten sich 500g Kürbismus ergeben)

2 Eier (Größe M)

350 ml Dulche de Leche oder gesüßte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)

½ TL Salz

80g brauner Zucker

80g Zuckerrübensirup

20g Mix C

3g Zimt

2g gem. Ingwer

½ TL gem. Muskat

1Msp gem. Nelken

Herstellung Füllung:

Den Ofen auf 200°C Umluft bzw. 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis achteln und die Kerne entfernen. Anschließend mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen, in das etwas warmes Wasser geschüttet wird. Nun den Kürbis für 40 bis 60 min im Ofen garen, bis das Kürbisfleisch weich ist. Auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen das Fleisch von der Schale lösen, 500g abwiegen und pürieren.

Eier, Kondensmilch, Salz sowie Zucker und Sirup mit dem Kürbispüree verrühren.

Das Mehl mit den Gewürzen vermischen, unter die Kürbismasse geben und gut vermengen.

Tipp:

Evtl. Kürbisreste können für Kürbisgnocchi oder für eine Suppe (z.B. mit etwas Zwiebel, Kartoffeln, Süßkartoffel, Möhre, Orangensaft, Hühnerbrühe, Curry und Ingwer) verwendet werden.

Herstellung Pie:

Den Ofen auf 175°C Umluft oder 185°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die gekühlte Form aus dem Kühlschrank nehmen und die Kürbismasse eingießen.

Glattstreichen. Ggf. mit Teigblättern verzieren.

Für ca. 50 min (Springform) bzw. 45 min (Pie Form) backen.

Variationen

Schokolade

Den Pie wie oben angegeben backen und auskühlen lassen.

Eine Tafel Schokolade schmelzen, mit 30 ml neutralem Öl verrühren, über den ausgekühlten Pie geben und vor dem Servieren erhitzen lassen.

Sahne

Den Pie wie oben angegeben backen und auskühlen lassen.

Einen Becher Schlagsahne/Obers steifschlagen. Den Kuchen damit garnieren, wenn gewünscht, dünn mit Zimt bestreuen.

Pekannuss-Crumble

30g Mix C

60g gf Haferflocken

50g Butter, klein gewürfelt

100g brauner Zucker

60g Pekannüsse, grob gehackt

Herstellung:

Das Mehl mit den Haferflocken vermischen, die kleinen Butterwürfel zugeben. Das Ganze so lange verkneten, bis grobe Streusel entstehen. Nun den braunen Zucker sowie die grob gehackten Pekannüsse zugeben und gut vermischen.

Herstellung Pie:

Die Kürbismasse in die vorbereitete Form gießen und glatt streichen.

Für ca. 25 Minuten bei 175°C Umluft bzw. 185°C Ober-/Unterhitze backen.

Den Pekannuss-Crumble aufstreuen und so lange weiter backen, bis der Crumble goldbraun ist, mind. aber 25 min.





Olivers glutenfreie Rezepte