

R e z e p t

PUMPKIN PIE MIT HERBSTBLÄTTERN

WWW.SISTER-MAG.COM

PUMPKIN PIE MIT HERBSTBLÄTTERN

Kontributor: **NADINE PAGE**

Zutaten

300 g	Mehl
46 g	Pflanzenfett
140 g	Butter
1½ TL	Salz
80-150 ml	kaltes Wasser
20cm	Pie-Form
1	Hokkaido Kürbis (plus Olivenöl, Sternanis, Nelken und Zimtstangen zum Backen)
400g	süße Kondensmilch
2 große	Eier für die Füllung, 1 weiteres zum Einpinseln
1 TL	Zimt
½ TL	gemahlener Ingwer
½ TL	geriebene Muskatnuss
½ TL	gemahlener Koriander
½ TL	Salz



PORTIONEN

Ergibt 1x20 cm
Pie - 8 Stücke



KATEGORIE

Nachtisch



AUSGABE

sisterMAG59

SCHRITT 1 Den Ofen auf 180°C vorheizen. Salz und Mehl miteinander vermengen, dann Butter und Pflanzenfett darunter schneiden – die Mischung sollte wie dicke Erbsen in Sand aussehen.

SCHRITT 2 Die 80ml kaltes Wasser hinzugeben und mit den Händen mischen. Je nach Bedarf vorsichtig mehr Wasser hinzugeben, bis der Teig zusammenkommt. Zwei Scheiben formen und diese im Kühlschrank ruhen lassen, bis die Füllung zubereitet ist.

SCHRITT 3 Den Hokkaido Kürbis halbieren, entkernen, mit Olivenöl einreiben und mit Sternanis, Nelken und einer halben Zimtstange in jeder Ausbuchtung garnieren. Für 45 Minuten im Ofen backen, bis er weich und leicht karamelisiert ist.

SCHRITT 4 450g vom Kürbis (den Rest kann man so essen – lecker!) zerstampfen. Die restlichen Zutaten unterrühren.

SCHRITT 5 Die eine Teigscheibe 3-4mm dünn ausrollen, in die Form geben und den Rand wie gewünscht falten / zwicken.

- SCHRITT 6** Die zweite Scheibe ebenso ausrollen und Blätter daraus ausschneiden. Mit einem Buttermesser die Blattadern einritzen, ohne durchzuschneiden.
- SCHRITT 7** Den Rand des Pie-Teigs und die Blätter mit einem verquirlten Ei bepinseln. Die Blätter in den Kühlschrank geben.
- SCHRITT 8** Den Teig befüllen und für 25 Minuten backen, dann die Blätter auf einem Backblech dazu in den Ofen geben. Den Pie aus dem Ofen nehmen, wenn die Füllung fest ist und an einem Messer nichts mehr hängen bleibt. Die Blätter herausnehmen, wenn sie goldbraun und durchgebacken sind.
- SCHRITT 9** Nach Belieben dekorieren.