

American Pumpkin Pie

Vorgestellt von Lilian Weschke

ZUTATEN

Für den Boden (grober Blätterteig):

- 220 g Mehl
- 150 g kalte Butter (in kleinen Stücken)
- ca. 80 g eiskaltes Wasser
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 255 g Kürbispüree (z.B. Hokkaido)
- 90 g Vollei (ca. 1½ Eier)
- 36 g Zucker
- 36 g Zuckerrübensirup
- 5 g Stärke (z.B. Mais- oder Kartoffelstärke)
- 120 g Schlagsahne
- 60 g Milch
- 5 g Pumpkin Pie Spice (Kürbiskuchengewürz)
- 4 Teile gemahlenen Zimt
- 1 Teil gemahlene Muskatnuss
- 1 Teil gemahlene Gewürznelken
- 1 Teil gemahlener Ingwer
- 1 Teil gemahlener Piment

Für die Dekoration:

- Mandeln
- Zucker
- Kuvertüre
- Zimt



ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl, Salz und kalte Butter grob mit den Händen oder einem Teigmischer verreiben, sodass noch deutlich sichtbare Butterstücke bleiben (die Butter darf nicht komplett eingearbeitet sein – das sorgt später für die blätterteigmäßige Struktur). Kaltes Wasser nach und nach dazugeben, nur so viel, bis der Teig gerade so zusammenhält. Teig zu einer flachen Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Tipp: Für mehr Blätterung kannst du den Teig einmal ausrollen, zusammenfalten (wie einen Brief), wieder kaltstellen und dann weiterverarbeiten. Das ist aber optional.

Den gekühlten Teig sehr dünn auf 2–3 mm Dicke ausrollen (nicht 25 mm – das wäre über 2 cm und zu dick). In eine gefettete und bemehlte Tarte- oder Pieform legen. Den Rand „crimpen“ (also dekorativ zusammendrücken). Den Boden mit Backpapier auslegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten (z. B. Erbsen oder Bohnen) beschweren. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 15 Minuten blind backen. Anschließend Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden ggf. noch 5 Minuten ohne Belag weiterbacken, damit er trocken bleibt.

Alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel glatt verrühren. In die vorgebackene Form füllen. Bei 160 °C Ober-/Unterhitze (oder 140 °C Umluft) ca. 40 Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist. Vollständig auskühlen lassen – am besten mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank.

Für die Dekoration Kuvertüre im Wasserbad auflösen, dünn auf Marmor ausgießen und mit einem Spaten in kurzen Bewegungen aufrollen. Anschließend vorsichtig in Zimt wälzen.

Mandeln in einer Pfanne rösten. Zucker in einem Topf karamellisieren und über die gerösteten Mandeln gießen. Auskühlen lassen. Dann in einer Küchenmaschine zu einer Paste mahlen.

Die Pie nach Belieben mit Schoko-Zimtröllchen und Mandelpaste ausdekorieren.