

Pumpkin Pie

Nichts schmeckt so sehr nach Herbst wie amerikanischer Pumpkin Pie. In einem Bett aus herzhaftem Mürbeteig schlummert eine süße Füllung aus cremigem Kürbis und aromatischen Gewürzen wie Zimt, Nelken und Sternanis. Das perfekte Gericht, um sich nach einem Herbstspaziergang auf der Couch einzukuscheln. Alleine die Farbe des Kürbis-Kuchen macht Lust auf mehr. Worauf wartest du noch? Los geht das Backen!



Pumpkin Pie | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 kleine oder ein großer Kuchen | 10 Portionen): 1 Kilogramm Hokkaido | 360 Gramm brauner Zucker | 300 Gramm Frischkäse | 250 Gramm Mehl | 125 Gramm Butter | 3 Eier | 3 Esslöffel Milch | 3 Teelöffel Zimt | 1 Teelöffel Ingwerpulver | 0,5 Teelöffel Salz | 2 Nelken | 0,25 Stücke Sternanis | 2 Teelöffel Pflanzenöl | Hülsenfrüchte zum Blindbacken (z. B. Kichererbsen)



Pumpkin Pie | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (105 Minuten): 1. Salz mit der kalten Butter, Mehl, Milch, einem Teelöffel Zimt und einem Ei vermengen und circa 10 Minuten kneten, bis ein samtiger Teig entsteht. 2. Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. 3. In der Zwischenzeit den Kürbis halbieren, die Kerne herauslöffeln, den Kürbis in Spalten schneiden und diese schälen und würfeln. 4. Kürbiswürfel in einen Topf geben, gerade so mit Wasser bedecken und circa 20 Minuten weich kochen. 5. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. 6. Den Mürbeteig ausrollen. 7. Die Backform (eine große oder zwei kleine) mit dem Öl einfetten und mit dem Teig auslegen. 6. Den Teig vorsichtig an den Rand andrücken und überschüssigen Teig entfernen. 7. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. 8. Form bis zum Rand mit Hülsenfrüchten (z. B. Kichererbsen) zum Blindbacken füllen. 9. Mürbeteigboden circa 12-15 Minuten backen. 10. In der Zwischenzeit das Kürbisfleisch pürieren, Gewürze mahlen, und mit Frischkäse, Eiern und dem Zucker zu einer samtigen Füllung vermengen. 11. Mürbeteigboden mit der Kürbismasse füllen und den Pumpkin Pie bei 180° für 40 bis 45 Minuten backen (große Kuchen 60-70 Minuten; ggf. abdecken, falls der Teig zu dunkel wird). 12. Kuchen vor dem Servieren auskühlen lassen.

Jetzt noch mehr [Kuchenrezepte](#) und [Rezepte mit Kürbis](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 477 Kalorien | 17,1 Gramm Fett | 68,4 Gramm Kohlenhydrate | 10,3 Gramm Eiweiß