

Kürbispie - Pumpkin Pie

Teig:

150g Mehl
110g Butter
1/2EL Zucker
1/2TL Salz
3-4EL kaltes Wasser

Belag:

425g Kürbispüree
120g Sahne
120ml Milch
125g brauner Zucker
1/4TL Salz
je 1TL Zimt und Ingwer
je 1/4TL Nelke und
Muskatblüte
3 Eier

- für den Teig alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und 90min kühl stellen
- alle Zutaten für den Belag verrühren (Eier zuletzt)
- Mürbeteig ausrollen und einen Rand hochziehen (28er Springform) - 15min bei 200°C Ober-/Unterhitze vorbacken
- Quarkmasse in Springform füllen weitere 10min bei 200°C und dann 30-35min bei 175°C backen

Guten Appetit!