

# Pumkin Pie

## **Pumkin Pie – Himmlischer Kürbiskuchen mit aromatischen Gewürzen**

Und noch ein Kürbisrezept ☐ Dieses mal ein extrem leckerer Pumkin Pie, der durch die aromatischen Gewürze einfach unwiderstehlich schmeckt. Für die schlanke Linie ist das Ganze definitiv nichts, aber das macht auch nichts. Der Kürbiskuchen ist einfach so übertrieben gut, da lohnt es sich auch mal zu sündigen.

Für die Kürbisfüllung verwende ich Hokkaido Kürbis, damit schmeckt der Kuchen meiner Meinung nach einfach am besten. Ehrlich gesagt habe ich auch noch nie einen anderen Kürbis dafür verwendet, aber mit einem Butternut Kürbis schmeckt das ganze wahrscheinlich ein bisschen weniger intensiv. Sollte ich vielleicht mal ausprobieren.

## **Super leckerer Kürbiskuchen mit Hokkaido Kürbis und feinen Gewürzen**

Die Zutaten für den Boden zusammen in eine Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Kürbis gründlich waschen und kleinschneiden (die Schale kann dran bleiben). Anschließend über kochendem Wasser dämpfen, oder im Backofen garen. Den gegarten Kürbis fein pürieren und leicht abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Das Kürbispüree in eine Schüssel geben. Eigelb, Ei,

die gezuckerte Kondensmilch und die Gewürze dazu geben und mit einem Schneebesen alles gut miteinander verrühren. Den gekühlten Mürbeteig etwa 1/2 cm dick ausrollen und in eine Pie- oder Tarteform geben. Eventuell überstehende Ränder entfernen.

Die flüssige Kürbisfüllung auf den Mürbeteig gießen und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen für 15 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 160° Umluft oder 180°C Ober- & Unterhitze reduzieren und für weitere 30-40 Minuten backen. Den Kuchen im ausgeschalteten Backofen bei leicht geöffneter Ofentür auskühlen lassen.

**Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Kuchen zum Ausprobieren & Nachmachen**



**Streuselchnecken**



**Pizzaschnecken**



**Zwiebel-Frischkäse-Taler**



**Pide mit Hackfleisch**



**Spinat-Feta-Fladen**



**Birnen-Walnuss-Crumble**

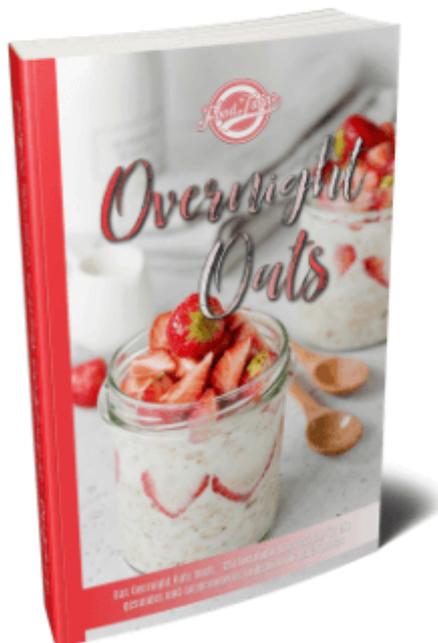


**Dampfnudeln mit Vanillesauce**



## Marzipan-Mandel-Hörnchen

---



## Overnight Oats

120 Rezepte für ein gesundes  
und ausgewogenes Frühstück  
mit Haferflocken

*Als eBook & Taschenbuch  
erhältlich!*

[mehr Infos zum Buch](#)

