## Pumpkin Pie

## Die Kruste

```
120g Butter mit
1 EL Zucker ,
1 Prise Salz und
160g Mehl zu einem Mürbeteig verkneten
```

Den Teig gleichmäßig an Boden und Rand einer eingemehlten Springform (oder deep dish-plate) andrücken.

## Das Kürbispüree

```
1 Kürbis (ca 1kg, Hokkaido oder Butternut) halbieren, entkernen und Schnittseite mit 1 EL Öl einschmieren. Den Kürbis mit Schnittseite nach unten auf ein Backblech legen und 125ml Wasser mit auf das Blech gießen. Dann für 60-90 min bei 180^{\circ}C backen. \frac{1}{2} TL Ingwer fein hacken.
```

Wenn der Kürbis ausreichend abgekühlt ist, das weiche Fleisch ausschaben und mit Ingwer zusammen pürieren. Danach das Püree in einem mit Küchenrolle oder einer doppelten Lage Kaffeefilter ausgekleidetem Sieb mindestens zwei

Stunden, am besten aber über Nacht, abtropfen lassen.

Die Masse sollte danach ungefähr halb so schwer sein wie der ursprüngliche Kürbis.

## Die Füllung

Den Ofen auf  $180^{\circ}$ C vorheizen.

450g Kürbispüree zusammen mit

1 Dose gezuckerte Kondensmilch ,

2-3 Eiern ,

1 TL Zimt ,  $\frac{1}{2}$  TL Muskat ,  $\frac{1}{2}$  TL Salz und  $\frac{1}{6}$  TL gemahlenen Nelken verquirlen.

Die Füllung in die Springform auf den Mürbteig geben und im vorgeheizten Backofen ca **50 min** backen, bis die Oberseite leicht braun wird, aber die Mitte noch wackelt.