

KNUSPRIGER KÜRBIS PIE

Lecker

HMAGAZIN



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Orange mit einer Feinreibe abreiben. In einer Schüssel Eier, Eigelbe, Stärke und Milch glatt verquirlen. In einem mittelgroßen Topf Sahne, Kürbispüree und Zucker vermengen und bei mittlerer Temperatur zum Köcheln bringen. Dabei ständig umrühren, bis der Zucker komplett geschmolzen ist. Dann langsam und in etwa 5-6 Etappen die Eier-Milch-Mischung in die heiße Sahne-Mischung geben und verrühren, bis die Flüssigkeit andickt. Dann Vanilleextrakt, Zimt und Salz sowie Orangenabrieb unterrühren und den Topf vom Herd nehmen.

Für die Knusperkruste die Butter in einem kleinen Topf schmelzen sowie Zucker, Zimt und Salz in einer kleinen Schüssel vermengen. Die Springform nun mit Butter einpinseln und die erste Lage Strudelteig hineinlegen. Dabei sollte ein Rand von etwa 10 cm überstehen, der später eingeklappt wird. Nun die erste Lage Teig mit geschmolzener Butter bestreichen und mit etwas Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Die nächste Lage Strudelteig in der Form legen und den Vorgang wiederholen. Wenn alle Strudelblätter in der Form liegen die Füllung hineingießen und glattstreichen. Auf die Füllung nun zwei Strudelblätter legen. Darüber den überstehenden Strudelteig falten und mit restlicher Butter beträufeln. Den Pie 35-40 Minuten im Backofen goldbraun backen und zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

TIPP

Zum Servieren passen gemischte Beeren, ein Beerenkompott oder auch Kürbismus als Topping.

ZUTATEN

Für die Knusperkruste:
3 Packungen gezogenen Strudelteig
à 120 g aus dem Kühlregal
8 EL Butter
5 EL Zucker
2 TL Zimt
1 Prise Salz
2 EL Puderzucker

Für die Füllung:
3 Eier
2 Eigelb
4 EL Stärke
150 ml Milch
150 ml Sahne
200 Kürbispüree
1 Bio-Orange
1 TL Vanilleextrakt
150 g Zucker
1 EL Zimt
1 Prise Salz

UTENSILIEN

Springform (26 cm Durchmesser),
mittelgroße Schüssel, Schneebesen,
kleiner Topf, mittelgroßer Topf,
kleine Schüssel, Backpinsel, Feinsieb