

# Brot und Kuchen: Kürbis-Pie

## Zubereitung Mürbeteigboden

- ▷ Butter und Staubzucker in eine Schüssel geben und leicht schaumig rühren.
- ▷ Ein Ei zugeben und gut einrühren.
- ▷ Das Mehl mit dem Vanillezucker und der Orangenzeste zufügen und zu einem glatten Teig kneten.
- ▷ Zugedeckt während einer Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- ▷ Aus dem Kühlschrank nehmen und rund auswallen.
- ▷ In eine mit Backpapier ausgelegte Springform legen.
- ▷ Einen Rand von 3 cm stehen lassen und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- ▷ Den zweiten Backpapierbogen darüberlegen und mit den darauf verteilten Hülsenfrüchten beschweren.
- ▷ Während 22 Minuten bei 180 °C Heissluft auf dem Gitterrost im Garraum blind backen.
- ▷ Herausnehmen und auskühlen lassen.
- ▷ Die Hülsenfrüchte entfernen und den Teigboden beiseite stellen.

## Zubereitung Kürbisfüllung

- ▷ Die Kürbiswürfel in einen Kochtopf geben. Das ausgekratzte Vanillemark und eine Prise Salz zufügen.
- ▷ 8 dl Wasser dazugießen und zugedeckt während 18 Minuten bei 200 °C Heissluft mit Beschwaden in den Garraum geben.
- ▷ Herausnehmen und in einem Mixer fein pürieren.
- ▷ In eine Schüssel geben und alle restlichen Zutaten zufügen.
- ▷ Die Masse mit einem Gummi- oder Silikonspachtel auf dem Teigboden verteilen und während 60 Minuten bei 130 °C Heissluft auf dem Gitterrost backen.
- ▷ Herausnehmen, gut auskühlen lassen und aus der Form lösen.

## Anrichten

- ▷ In Stücke schneiden und auf 4 flache Teller verteilen.

### Garstufen Mürbeteigboden

mit Vorheizen – Auflage 1  
22 Minuten 180 °C Heissluft

### Garstufen Kürbisfüllung

mit Vorheizen – Auflage 1  
18 Minuten 200 °C Heissluft mit Beschwaden, Dampf EIN

### Garstufen Kürbis-Pie

mit Vorheizen – Auflage 1  
60 Minuten 130 °C Heissluft

## Zutaten Mürbeteigboden

250 g Mehl, gesiebt  
160 g Butter, zimmerwarm  
60 g Staubzucker  
1 Ei  
2 Messerspitzen Vanillezucker  
1 kleine Orange, von der Schale Zeste abgezogen, gehackt  
500 g Hülsenfrüchte zum Blindbacken (beispielsweise Linsen) etwas Butter zum Einfetten der Springform

## Zutaten Kürbisfüllung

500 g Muscade-Kürbis, geschält, Kerngehäuse entfernt, Fruchtfleisch fein gewürfelt  
1 Prise Salz  
1 Vanillestängel  
8 dl Wasser  
1 dl Doppelrahm  
1/2 dl Rahm  
4 grosse Eier  
20 g Vanillecremepulver  
50 g Zucker  
1/2 Zimtstängel  
4 Messerspitzen Zimtpulver