

Pumpkin Pie



8-10 Portionen

Du benötigst für das Rezept:

300 g Mürbteig (Anleitung siehe YouTube Video „Mürbteig gelingsicher“)

Für die Kürbiscreme

700 g Kürbisfleisch (frisch geschnittener Hokkaido Kürbis)

250 g süße Kondensmilch

100 g Eier

60 g Eigelbe

1 Prise Muskatnuss

3 g Zimtpulver

1 g Ingwerpulver

1/4 TL Pfeffer gerieben

3 g Salz

Für die Aprikotur

50 g Aprikosenmarmelade

20 g Wasser

Für die Deko

70 g [Modellier-Marzipan](#)

2 Erdbeere

1 Bund Johannisbeere

3 Himbeeren

3 Brombeere

1	Tamarillo
1	Rambutan Sternfrucht
5	Blaubeeren
etwas	Blattgold
	Geschenkband

Zum Herstellen brauchst Du noch folgendes Equipment:

6 x	Tortenring Durchmesser 20cm
1x	Backmatte 30x40 cm
1 x	Trennfett
1x	Pürierstab
1 x	Messbecher
1 x	Tortenscheibe
1 x	Lineal
1 x	Sägemesser
1 x	Küchenmesser
1 x	Teigroller
1 x	Modellierstäbchen Tatze
1 x	Kleiner Teigschaber
1x	Große Schüssel 2,5 ltr
1 x	Backpinsel
1 x	Stil-Gummischaber
1 x	kleiner Schneebesen
1x	Rollholz
1x	kleine Winkelpalette
1 x	kleinen Kochtopf
1 x	großen Kochtopf
1 x	Camping Gazbrenner
1 x	Backfolie
1 x	Sieb

Zubereitung:

Für die Mürbteig Schale einen Mürbteig herstellen und mit dem Rollholz auf einer Backmatte auf 4 mm Stärke rollen. Einen gefetteten Back Ring Durchmesser 20 cm x 3 cm hoch mit dem Mürbteig auslegen und blind backen.

Nach ca. 15 Minuten den Reis herausnehmen und weitere 4-5 Minuten fertig backen, bis die Mürbteig Schale eine goldgelbe Backfarbe hat.

Den Kürbis schälen und entkernen und klein schneiden. Das Kürbisfleisch in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und für etwa 5 Minuten kochen, bis das Kürbisfleisch weich ist. Vom Herd nehmen und den Kürbis durch ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

Das abgetropfte Kürbisfleisch in einen Messbecher geben und mit der Hälfte der süßen Kondensmilch mit einem Zauberstab pürieren.

In einer separaten Schüssel die Eier, Eigelbe und die restliche gesüßte Kondensmilch cremig rühren und zum Kürbispüree dazu geben. Das Ganze mit dem Pürierstab gut mixen. Alle Gewürze dazu geben und erneut mixen.

Den Pie-Mix nun in die vorgebackenen Mürbteig Schale geben und im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft für ca. 35-40 Minuten backen. Sobald der Mix beim Anstupsen nicht mehr wackelt, sofort aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Aus der Aprikosenmarmelade und dem Wasser eine Aprikotur herstellen und in einem Topf aufkochen. Mit einem Pinsel die Oberfläche des Pies aprikotieren.

Das Modelliermarzipan auf einer Backmatte mit etwas Puderzucker zu einer langen Rolle (ca. 60cm Länge/ Durchmesser ca. 1 cm) formen und mit einem Modellierholz kleine Tatzen eindrücken. Die Marzipanrolle vorsichtig rundum auf den Kuchenrand kleben und mit dem Campinggasbrenner vorsichtig abflämmen.

Den Pumpkin Pie mit Früchten und Blattgold dekorieren.

Die angeschnittenen Früchte nochmals mit Aprikotur glasieren.

Zuletzt den Rand mit schönem Geschenkband verzieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen und Schlemmen!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 17.10.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)

