BAYERNGLÜCK PUMPKIN PIE

Schwierigkeitsgrad: leicht

ca. 2.5 Stunden Gesamtzeit

Zutaten für 8 Portionen

Kaloriendichte: mittel

vegetarisch

ZUTATEN

Für den Mürbteig:
200 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Bayernglück Haferdrink „Das Original"
75 g Zucker
1 Prise Salz
100 g kalte Butter
1 Eigelb
2 EL Zitronensaft

Für den Belag:
50 ml Bayernglück Haferdrink „Das Original"
700 g Kürbismus
180 g Zucker
1 TL Zimtpulver
1/2 TL Ingwerpulver
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Salz
2 Eier
200 g Frischkäse

aus Bayern

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Butter, Eigelb, zwei EL Haferdrink und Zitronensaft dazugeben.
2. Mit den Knethaken so lange rühren, bis der Teig krümelig zusammenhält. Dann mit den Händen zu einem glatten Teigstück kneten.
3. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit Kürbismus, Zucker, Zimt-, Ingwer-, Nelkenpulver, verquirlte Eier, Prise Salz, 50ml Haferdrink und Frischkäse verrühren.
5. Teig aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Fläche kräftig durchkneten.
6. Den Teig ausrollen und in einer eingefetteten Springform/Pieform zu einem Boden mit hohem Rand auslegen.
7. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Kürbismasse in die Form füllen. Glatt streichen.
8. Nun den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-Unterhitze ca. 60 bis 70 Minuten backen. Den Pumpkin Pie auskühlen lassen und servieren.

TIPP

Mit etwas Sahne, Zimt und Zucker garnieren.

Der Haferdrink wurde hergestellt aus Hafer aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern"

GEPRÜFTE Qualität Bayern

FÜR MEHL UND MÜHLENERZEUGNISSE
www.gq-bayern.de

Mehr leckere Rezepte findet ihr auf www.bayernglück.com oder auf unserem Facebook- und Instagram-Account.

BAYERNGLÜCK BAYERN.GLUECK