

KNUSPERLUST Pumpkin Pie



ZUTATEN (1 Form Ø 24 cm)

Für den Teig:

170 g KOMEKO KNUSPERLUST

35 g Zucker
½ TL Salz
100 g Butter, kalt
40 g kaltes Wasser

Für die Füllung:

100 g Zucker
¼ TL Salz
½ TL Zimt
¼ TL Ingwer
1 Prise Nelkenpulver
¼ TL Piment, gemahlen
1 Prise Muskat, gerieben
2 Stk. Eier (Gr. M)
290 g Kürbisfleisch, gekocht und püriert
230 g Schmand



ZUBEREITUNG

1. **170 g KOMEKO KNUSPERLUST**, 35 g Zucker, ½ TL Salz, 100 g kalte Butter und 40 g Wasser zu einem festen Teig verkneten. Abgedeckt ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Teig rund ausrollen und in eine gefettete Pie-Form oder auch Springform 23 cm geben und den Teig am Rand hochziehen.
3. Bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 min. vorbacken.
4. Für die Füllung 100 g Zucker mit den Gewürzen vermischen.
5. 2 Eier leicht aufschlagen, das Kürbispüree und die Zuckermischung zugeben und verrühren. Den Schmand in die Masse glatt einrühren.
6. Die fertige Masse auf den vorgebackenen Boden gießen und den Pie bei 180 °C Ober-/Unterhitze 30-40 min. zu Ende backen (Stäbchenprobe machen).
7. Wahlweise mit Schlagsahne und Vanilleeis servieren.

