



Kürbispie

Zeit gesamt
3h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	2 St.
Butter	225 g
Puderrucker	75 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Haselnusskerne, ganz	40 g
Zitronen	1 St.
Hokkaidokürbis	500 g
Äpfel, rot	2 St.
Zimt	2 TL
Rosinen	70 g
Milch	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, feine Reibe, grobe Reibe, Nudelholz, Ausstecher

1. Eier trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel weiche Butter Eigelb, Puderrucker, Salz, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten. Teig mind. 2 Std. kühl stellen.
2. Inzwischen Haselnüsse hacken. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Kürbis waschen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Äpfel schälen und entkernen. Beides zusammen grob raspeln. In einer Schüssel mit Zitronensaft und Schale, 1 TL Zimt, Zucker, Rosinen und Haselnüssen mischen.
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf wenig Mehl ausrollen und ca. 2/3 einer gefetteten Pieform oder Springform (26 cm) damit auskleiden. Teig mehrmals einstechen und Kürbis-Äpfel-Mischung hineingeben. Aus dem übrigen Teig Halloween-Kürbisse (ca. 4 x 4 cm) ausstechen.
4. Milch in eine Schüssel geben. Halloween-Kürbisse mit der Unterseite in die Milch tauchen und Pie-Oberfläche damit dicht an dicht belegen, es sollten nur kleine Zwischenräume übrig bleiben, damit der Dampf aus der Füllung entweichen kann. Teigoberfläche mit übriger Milch bepinseln.
5. Pie im Backofen ca. 1 Std. backen, evtl. zum Ende mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	243 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g