



Veganer Pumpkin Pie



Zeit gesamt

1h



Zubereitungszeit

30min



Schwierigkeit

Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Margarine, vegan	125 g
Dinkelmehl, Type 630	250 g
Zucker	2 EL
Salz	
Wasser	5 EL
Hokkaidokürbis	1.5 kg
Zitronen	1 St.
Veganer Frischaufstrich, Natur	150 g
Speisestärke	3 EL
Puderzucker	70 g
Ingwerpulver	1 EL
Zimt	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, Springform 28 cm Durchmesser, Kartoffelstampfer, Nudelholz

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel kalte Margarine, Mehl, Zucker, 1 Prise Salz und kaltes Wasser vermengen und mit den Händen zu einem Teig kneten. Auf einer bemehlten Fläche gleichmäßig ca. 2 mm dünn ausrollen und in eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) legen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Teig am Boden und Rand festdrücken, Rand mit einem Messer begradigen und Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Im Ofen für ca. 15 Min. goldbraun backen.
2. Kürbis schälen, waschen, halbieren, Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf Kürbis mit ausreichend Wasser bedeckt auf hoher Stufe aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 8 Min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Anschließend in ein Sieb abgießen. Mürbeteig vorsichtig aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.
3. Zitrone waschen, halbieren und eine Hälfte auspressen. In einer Schüssel Kürbis stampfen und mit veganem Streichgenuss Natur, Speisestärke, 50 g Puderzucker, Ingwerpulver, Zimt und 1 EL Zitronensaft vermengen. Masse auf den Mürbeteig geben und glatt streichen. Im Ofen für ca. 20 Min. backen.
4. Pumpkin Pie vorsichtig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, anschließend mit 2 EL Puderzucker bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	374 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g