

Hier und heute

Pumpkin Pie (amerikanischer Kürbiskuchen)

Herbstzeit ist Kürbiszeit. Pâtissier und Konditormeister Matthias Ludwigs zeigt, wie man den amerikanischen Kürbiskuchen-Klassiker „American Pie“ ganz einfach selbst machen kann.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs, für eine Tarte- oder Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für Mürbeteig

- 85 g Butter
- 1 g Salz
- 60 g Puderzucker
- 20 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Eiweiß
- 190 g Mehl, Type 405er
- ½ TL Zimt

Zubereitung

Butter, Salz und Puderzucker in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken (oder besser einem Flachrührer) etwas vermischen. Die gemahlene Haselnüsse und Eiweiß untermischen. Am Ende Mehl zugeben und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken, in Folie einwickeln und mindestens eine Stunde kaltstellen.

Den durchgekühlten Teig mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ausrollen. Der Pumpkin Pie sollte eine Randhöhe von circa 3 cm haben, deshalb muss ein Kreis vom Durchmesser der verwendeten Form plus 6 cm (32 cm bei einer 26 cm Form) ausgerollt werden. Die gut gefettete Form mit dem Teig auslegen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft circa 20 Minuten vorbacken.

Zutaten für Kürbispüree

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
- etwas Wasser

Zubereitung

Den Kürbis gut abwaschen, halbieren, die Kerne sowie oben und unten die Ansätze entfernen. In grobe Stücke schneiden und in einen ausreichend großen Topf geben. Circa 1 cm Wasser aufgießen und bei geschlossenem Deckel aufkochen. Dann bei mittlerer Temperatur circa 20-30 Minuten weich garen. Die Kürbisstücke so fein wie möglich pürieren. Wenn sich die Stücke nicht pürieren lassen, noch etwas Wasser zugeben.

Zutaten für Pumpkin-Spice

- 2 Teile Zimt, gemahlen (ca. ½ TL)
- 1 Teil Piment, gemahlen (ca. 1/4TL)
- 1 Teil Ingwer, gemahlen (ca. 1/4TL)
- 1 Teil Muskat, gemahlen (ca. 1/4TL)

Zubereitung

Alle Gewürze gut vermischen.

Tipps

Wer mag, kann auch Nelke oder Kardamom zugeben.

Statt des gemahlene Ingwers frischen Ingwer reiben und zugeben und/oder kandierte Ingwerstücke untermischen.

Zutaten für Kürbismasse

- 750 g Kürbispüree (siehe oben)
- 100-180 g Zucker (je nach gewünschter Süße)
- 200 g saure Sahne
- 2 Eier
- 1 Eigelb

Zubereitung

Alle Zutaten gut vermischen. Die Masse in den vorgebackenen Mürbeteig geben und bei 160 °C Umluft weitere 20 Minuten backen. Der Pie ist fertig, wenn die Kürbismasse nur noch leicht „schwingt“ wenn die Form angestoßen wird. Sollte sie noch „schwappen“ weitere 5-10 Minuten backen.

Tipp: Für eine besondere Geschmacksnote kann auch ein Teil des Kürbispürees durch Kürbis-Chutney ersetzt werden.