





Amerikanische Pumpkin-Pie

Kürbis-Torte mit Frischkäse-Belag und fruchtiger Zitronencreme

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Füllung:

700 g Kürbis , z. B. Muskat
1 Stück Ingwer
4 EL Wasser oder Apfelsaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
100 g brauner Zucker
1 Ei (der Größe M)
100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen
½ TL gemahlene Muskatblüte
(Macis)

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
50 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Doppelrahm-Frischkäse

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Zitronen-Geschmack
200 g kalte Schlagsahne
50 ml kalte Milch

Kürbiskrokant:

50 g brauner Zucker
50 g Kürbiskerne

1 Vorbereiten:

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen und Fruchtfleisch würfeln. Ingwer schälen und fein schneiden. Beides mit Wasser oder Apfelsaft und Finesse in einen Topf geben und zugedeckt, unter gelegentlichem Rühren etwa 15 Min. weich dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kürbis pürieren und auf einem feinen Sieb abtropfen und erkalten lassen. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Etwa 2/3 der Streusel in der Springform zu einem Boden andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten



- ③ Den Boden etwas abkühlen lassen. Den übrigen Teig verkneten, zu einer Rolle formen, als Rand an den Boden legen und einen etwa 2 cm hohen Rand an die Form drücken. **Backtemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- ④ **Füllung:**
Zucker, Ei, Frischkäse, Soßenpulver und Muskatblüte mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe unter den pürierten Kürbis rühren. Die Masse in die Form füllen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Minuten

Pie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann erst lösen und die Springform entfernen.

- ⑤ **Belag:**
Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit 200 g Sahne und 50 ml Milch**, zubereiten. Dekorativ auf dem Kuchen verteilen und in den Kühlschrank stellen.

- ⑥ **Kürbiskrokant:**
Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die Kürbiskerne hinzufügen. So lange rühren, bis die Kürbiskerne von geschmolzenem Zucker überzogen sind und alles auf einem Stück Backpapier abkühlen lassen. Vor dem Servieren über die Torte streuen.

