



Jeden 2. Sonntag im Monat von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

„Blauer Salon“ im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, I.OG links, 23554 Lübeck

* Buslinie 1 (Peenestieg) vor der Tür * Tel.0171-9073606 * kochbuchbibliothek.sh@gmx.de *

Kürbis Pie... ein besonderer Kuchen

Zutaten Teig (Tarteform 23-26 cm): 225 Gramm Mehl, ¼ Teelöffel Salz, 1 Teelöffel brauner Zucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 1/2 Esslöffel kaltes Wasser, Backerbsen. **Zutaten für die Gewürzmischung:** 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel frischer kleingehackter Ingwer, ¼ Teelöffel Muskat gemahlen, 174 Teelöffel Nelkenpulver. **Zutaten Füllung bzw. Kürbis-Püree:** 400 Gramm Hokkaido Kürbis ohne Schale und Kerne, 3-4 Esslöffel Apfelsaft, 2 Eier, 1 Eigelb, 100 Gramm brauner Zucker, 50 Gramm Ahornsirup, 150 Milliliter Sahne, 1 Prise Salz

Zubereitung

- Mehl, Salz, braunen Zucker gut vermischen
- Kalte Butter in kleinen Stücken zufügen und vermischen (Mürbteig)
- Zitronensaft und das Wasser auch dazugeben und alles gut verkneten zu einem glatten Teig
- Form ausfetten und bemehlen
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ausrollen. Etwas größer ausrollen damit der Boden und der ca. 3 cm hohe Rand der Form auch ausgekleidet werden können
- Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank „ruhen“ lassen
- Backofen Umluft auf 200 Grad vorheizen
- Den Teigboden mit Backpapier auslegen (Backpapier vorher kräftig zerknüllen, dann liegt es auch in den Ecken gut an)
- Die Backerbsen gut auf dem Backpapier verteilen und im Ofen ca. 15 Minuten blind backen
- Backpapier und Backerbsen entfernen und abkühlen lassen
- Backofen auf 150 Grad herschalten
- Den geschälten und kleine Stücke geschnittenen Kürbis mit dem Apfelsaft in einem Topf auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Zwischendurch umrühren
- Den weichen Kürbis mit dem Pürierstab pürieren, abkühlen lassen
- Eier, Eigelb, Zucker schaumig schlagen
- Kürbispüree, Ahornsirup, Sahne und Gewürze unter das Eigemisch rühren
- Es sollte eine glatte Masse entstehen
- Die Creme auf den Teigboden geben und bis kurz unter dem Rand gleichmäßig verteilen
- Den Pie bei 150 Grad 35-40 Minuten backen
- Mit der Stäbchenprobe die Backzeit bestimmen. Falls noch Teig am Stäbchen klebt weiter backen. Sollte der Teig zu dunkel werden zum Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken
- Teig auskühlen lassen und genießen
- Dazu kann man einen kleine Klecks Crème fraîche oder geschlagene Sahne