



Rezept

## Kanadischer Pumpkin Pie

von Janine Fischer

### TEIG

384 g Mehl  
 200 g Zucker  
 1 geriebene Muskatnuss  
 1 EL Salz  
 227 g geriebene gefrorene Butter  
 1.2 dl kaltes Wasser

### FÜLLUNG

450 g Kürbispurée  
 220 g Rohrzucker  
 2 Eier  
 1 EL Vanillezucker  
 ½ TL Zimt gemahlen  
 ½ EL Nelken gemahlen  
 1 EL Ingwer gemahlen  
 2 EL Mehl  
 60 g Rahm

### TOPPING

60 g Mehl  
 50 g Kürbiskerne  
 100 g Rohrzucker  
 1 EL geriebene Muskatnuss  
 57 g Butter

### Zubereitung

In einer grossen Schüssel Mehl, Zucker, Muskatnuss und Salz mischen. Die gefrorene Butter in die Mischung reiben. Das kalte Wasser langsam zufügen und den Teig sorgfältig anrühren und zu einer Masse kneten. Den Teig ca. 6mm dick ausrollen und anschliessend in eine Kuchenform legen.

Für die Füllung alle Zutaten in eine grosse Schüssel geben und mischen, bis sich eine schöne Masse ergibt. Die fertige Füllung in die Form auf den Teig giessen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 20 min. backen.

Für das Topping Mehl, Kürbiskerne, Rohrzucker, Muskatnuss und Butter mischen und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Diese nun auf den Kuchen gleichmässig verteilen.

Nochmals ca. 10min backen, bis braungebrannt.