



Thanksgiving Dinner

Pumpkin Pie

Für den Teig

10 g Kristallzucker, eine Prise Salz, 190 g kalte Butter, 1 Ei, 1-2 EL Milch, 250 g Mehl, etwas Mehl zum Ausrollen

Alle Zutaten möglichst schnell zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ausrollen, die Pie-Form damit auslegen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend im Ofen bei 190 ° „blind“ backen bis er leicht braun ist.

Für den Belag

400 g geschälter und in Stücke geschnittener Kürbis mit 50 ml Wasser weich kochen und anschließend pürieren. Etwas abkühlen lassen.

150 g Zucker, ½ TL Ingwerpulver, ½ TL Muskat, ¼ TL Nelkenpulver, 1 TL Zimtpulver, 3-4 Eier, 300 ml Sahne.

Alle Zutaten mit der Kürbismasse mischen in den gebackenen Teig geben und bei 200° ca. 50 Minuten backen.