



**ORF** extra

## Salzige Kürbis-Pekannuss-Pie

*Vor Jahren trat mein Vater mit einer Kürbis-Pie im TV gegen mich an – vor der eindrucksvollen Kulisse des Minack Theatre in Cornwall. Ich glaube, ich verlor, aber jetzt habe ich das Gericht mit Meersalz und Karamell und gerösteten Pekannüssen weiter verfeinert.*

### Zutaten für 6 Personen:

450 g Mürbteig (Kühlregal)

#### Füllung:

450 g Kürbispüree

200 g Vollrohrzucker

1 TL gemahlener Zimt

½ TL gemahlene Muskatnuss

½ TL gemahlener Ingwer

1 Prise gemahlene Gewürznelke

3 Eier, verquirlt

1 TL Speisestärke

200 g Crème double

#### Pekannuss-Streusel:

50 g Butter

150 g Pekannusskerne, zerstoßen

100 g Vollrohrzucker

75 g Crème double

1 TL Meersalzflocken

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Aus dem Teig einen 35 cm großen Kreis ausschneiden. Den Kreis in eine Pie-Form (Ø 23cm) legen und den überstehenden Rand abschneiden. Mit Backpapier abdecken, mit Hülsenfrüchten füllen und 15 Minuten im Ofen blindbacken. Herausnehmen, ohne Hülsenfrüchte und Backpapier obendrauf in der Form auskühlen lassen.

Quelle: **Frische Gemüseküche. Grüner Genuss nach Jahreszeiten: Anbau, Verarbeitung und mehr als 135 Rezepte.** James Strawbridge. Dorling Kindersley Verlag. ISBN 978-3-8310-4384-2.

2. Für die Füllung Kürbispüree, Zucker, Gewürze, Eier, Speisestärke und Crème double in einer großen Schüssel verrühren. Die Masse gleichmäßig auf dem Pie-Boden verteilen. Im Ofen 50 Minuten backen, bis die Füllung fast fest ist.
3. Für die Streusel die Butter in einem Topf verflüssigen und zerstoßene Pekannüsse sowie Zucker einrühren. Dann 3-4 Minuten rösten, bis die Butter bräunt und der Zucker karamellisiert. Vom Herd nehmen, die Crème double unterrühren, salzen, dann gleichmäßig auf der Kürbis-Pie verteilen.
4. Die Pie in 5-10 Minuten fertig backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Meersalz bestreuen.