Veganer Kürbis-Pie

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Streichfett	150 g
Zucker	80 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	180 g
Hokkaidokürbis	600 g
Apfelsaft	300 ml
Zimt	0.5 TL
Speisestärke	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

Tarteform, Backpapier, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 150 g weiches Streichfett, 50 g Zucker, 1 Prise Salz und Mehl mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten und kühl stellen.

2. Kürbis halbieren, entkernen, schälen und würfeln. In einem Topf Kürbis mit Apfelsaft auf mittlerer Stufe aufkochen und ca. 15 Min. sehr weich garen.

3. Weichen Kürbis fein pürieren. Kürbispüree mit Zimt und 3 EL Zucker abschmecken. In einer Schüssel Stärke mit etwas Wasser verrühren und unter das Kürbispüree heben.

4. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu einem Kreis ausrollen und eine gefettete Tarteform (26 cm Durchmesser) damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Tarteboden mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte einfüllen und Boden im Backofen ca. 10 Min. vorbacken.

5. Kürbispüree auf den Tarteboden gießen und Kürbistarte ca. 30 Min. backen, bis die Füllung fest ist. Anschließend auskühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	151 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g