

Pumpkin Pie mit Geisterhaube



Kleine Geister naschen wir am liebsten und auf einer typisch amerikanischen Kürbis-Pie noch viel lieber. Überraschen Sie Ihre Halloween-Fans auch daheim mit dieser schaurig-schönen Leckerei.



Zutaten Zubereitung

Für 6 kleine Tartelettes

200g Mehl
90g Butter
40g Puderzucker
1-2 EL Milch

Für die Füllung:

½ Hokkaido Kürbis – etwa 250g Kürbispüree
90g Butter
100g Zucker
2 Eier
Etwas Muskat
1TL Zimt
1/2 TL gemahlene Ingwer
40ml Sahne
40ml Milch
2EL Mehl
Mark einer Vanilleschote
2 Eiweiß
110g feiner Zucker
Schokolade zum Verzieren

Zunächst: Kürbis in Scheiben schneiden, das Innere entfernen Kürbis auf ein Backpapier im Ofen bei 200°C trocknen bis Kürbis sehr weich ist, leicht abkühlen lassen und aus der Schale löffeln. Kürbisfleisch pürieren.

Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Für den Teig: Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und so lange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Nun Milch hinzugeben. Teig gleichmäßig in die Formen drücken, Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Boden blind bei 170°C backen. Linsen und Backpapier entfernen.

Für die Füllung: Butter zu dem Kürbis geben, sehr gut verrühren. Nun etwas abkühlen lassen. Eier mit dem Zucker aufschlagen, Kürbis-Butter-Masse hinzugeben.

Zum Schluss die Gewürze, Milch und Sahne hinzufügen und sehr gut verrühren. Die Masse auf den Boden geben, etwas Muskat oder auch Zimt über die Masse streuen und bei 170°C 30 Minuten backen.

Eiweiße mit dem Zucker aufschlagen bis der Zucker aufgelöst ist und steife Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Nach Belieben kleine Geister auf die Tartelettes spritzen. Mit geschmolzener Schokolade Gesichter auf das Baiser malen.