



Herbstliche Kürbispie

Zutaten

für den Teig:

430 g Mehl
250 g Alsan, kalt
150 g Zucker
70 – 100 ml Wasser
1 Prise Salz

Zutaten

für die Füllung:

400 g Seidentofu
1 Päckchen Vanillepudding, vegan
450 g Hokkaidokürbisfleisch
100 g Zucker + 1 TL Zimt
Saft einer Zitrone
1 bis 2 säuerliche Äpfel, optional

Variationsidee:

Frische Feigen und/oder Rosinen mit zur Füllung geben.

Zubereitung:

1. Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die trockenen Zutaten für den Teig vermischen, dann Step-by-Step das Wasser hinzugeben und einen Teig kneten. Diesen eintüten und für mind. 1 Std. kühlen.
2. Die Hälfte des Teiges in die Pieform geben und formen, dann für ca. 20 – 35 Minuten vorbacken.
3. Den Hokkaidokürbis dämpfen, bis er leicht von der Gabel rutscht.
4. Kürbis und ggf. Äpfel in die Wunschgröße für die Pie bringen. Die anderen Zutaten mit dem Handrührgerät oder Mixer vermischen. Nun den Kürbis und ggf. die Äpfel dazugeben und alles in die Pieform füllen.
5. Jetzt entweder auf einem Backpapier oder auf der Pie selbst (je nach Flüssigkeitszustand) das Teiggitter aufbringen. Es ist einfacher als du denkst. Die Pie bei ca. 200 °C Umluft für 30 – 40 Minuten backen.

Tipp: Sie schmeckt lauwarm besonders gut.

Vidorezept: <https://youtu.be/8NS9zJZ80VI>