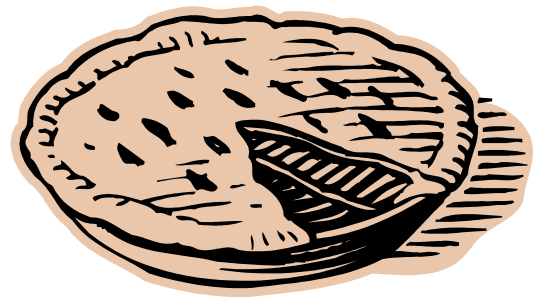


Kürbis-Nuss-Pie mit Orange

Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Winter Luxury

400 g Kürbisfleisch, gewürfelt
150 g Zucker
1 Orange, unbehandelte
1 Prise Zimt und Gewürznelke
200 g Mehl
1 Prise Salz
125 g Butter
3 Eier
100 g Crème fraîche
75 g Haselnüsse, gemahlen
1 Pck. Vanillezucker



Kürbis mit dem Saft der Orange, 100 g Zucker, 1 TL geriebener Orangenschale, Zimt und Nelke in einem Topf mischen und aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 10 Min. weich kochen. Alles pürieren und abkühlen lassen.

Mehl, 50 g Zucker und die Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Butter in Flöckchen und 2-3 EL kaltes Wasser dazugeben und verkneten.

Eine gefettete Pieform mit herausnehmbarem Boden oder Springform (26-28 cm Durchmesser) mit dem Teig auslegen und den Rand ca. 3cm hochziehen.

Eier, Crème fraîche, Haselnüsse, Vanillezucker und 2 TL Orangenschale verrühren und das Kürbismus dazugeben. Noch mal gut verrühren. Auf den Teig gießen.

Im auf 175 ° C vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 1 Stunde backen.

Etwas abkühlen und dann aus der Form lösen und erkalten lassen.

Dazu passt Schlagrahm mit Zimt.