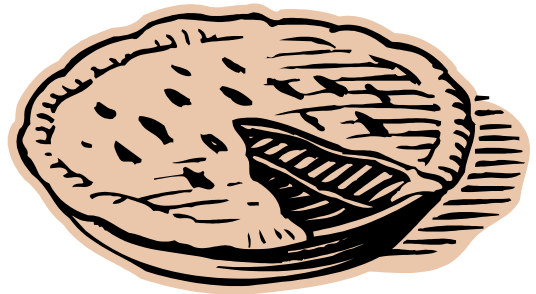


Schokoladen-Kürbis-Pie

Unsere Sortenempfehlung : Winter Luxury

Für Pie-Form von 20-22cm

175 g Mehl
25 g Kakaopulver
50 g Zucker
½ TL Salz
115 g kalte Butter
4-6 EL Eiswasser



Füllung:

400 g Kürbispüree
3 Bioeier
100 g Zucker
100 g Schlagsahne
75 g Zartbitterschokolade, gerieben
je ½ TL Zimt, Ingwer und Muskatblüte
100 g Kürbiskerne geröstet

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen schnellen Mürbteig herstellen, kalt stellen.

Kürbis schälen, vom Faserteil und den Kernen befreien, im Dampf weich garen und pürieren.

Das Püree mit den verquirlten Eiern, der Schlagsahne, 30g Schokolade und den Gewürzen verrühren und auf dem Teigboden verteilen. Die restliche Schokolade darüberstreuen und im Ofen bei 180° ca. 45-50 Minuten backen.

Dazu passt Schlagrahm mit Zimt.