

# HERBSTZAUBER

## PUMPKIN-PIE / KÜRBIS-KUCHEN

*Kürbis schälen, Fruchtfleisch mit wenig Wasser weichkochen.*

- 3 Tassen Kürbismus*
- 4 Essl. Mehl*
- 1 Essl. Butter*
- 1/2 Teel. Salz*
- 1/2 Teel. Ingwer*
- 1 Teel. Zimt*
- 1/2 Teel. Muskat*
- 1/4 Teel. Nelkenpulver*
- 1 Tasse Rohrzucker*
- 1 P. Vanillezucker*
- 1 dl. Rahm*
- 1 Ei*

*Mehl und Butter in die Pfanne geben und mischen. Kürbismus dazu geben und aufkochen. Vom Feuer nehmen und alle Zutaten darunter mischen. Zuletzt Rahm und Ei dazu geben. Die Masse auf Blätter - oder Mürbteigboden geben und backen. Blech 25 cm Durchm.*

*Zum Tiefkühlen:*

*Masse ohne Zutaten, Rahm und Ei vor dem Tiefkühlen kochen.*

*Viel Spass und en Guete wünscht      Marianne Marti*

