

## Kürbis-Pie mit Ahornsirup

Ein Rezept von Esther Kern

### Zutaten:

(für eine Pie mit einem Durchmesser von 24 cm)

- 400 g Kürbis (z.B. Hokkaido oder Butternuss), gerüstet und gewürfelt
- 125 ml Ahornsirup
- 1 dl Rahm
- 30 g Mehl
- 2 Eier
- Mürbeteig für eine Pie mit Durchmesser von 24 cm

### Zubereitung:

Den Kürbis dämpfen, bis er gar ist, entweder im Steamer oder mit einem Dampfeinsatz in der Pfanne. Auskühlen lassen.

Kürbis mixen mit allen weiteren Zutaten.

Teig auf eine mit Backpapier ausgelegte runde Pieform geben und einstechen. Idealerweise eine halbe Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Kürbispüree auf den Teig giessen. Die Pie rund 40 Minuten im Ofen backen, bis der Teig knusprig braun ist.

Nach Belieben mit Schlagrahm und etwas Ahornsirup servieren.