

Pumpkin Pie

Portionen: 8-10
Zubereitungsdauer: 30 Minuten + Backzeit

Teig:
200 g Mehl
1 Prise Salz
50 g Zucker
130 g kalte ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
2 EL kaltes Wasser

Füllung:
500 g Kürbispüree
250 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt Pumpkin Spice
2 Eier
170 g brauner Zucker
1 TL Pumpkin Spice
2 EL Speisestärke

Topping:
100 g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
75 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt Pumpkin Spice

So geht's

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (ca. 24 cm Durchmesser) leicht einfetten.

Für den Teig Butter in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten zügig verkneten. Es können ruhig noch ein paar Butterstückchen zu sehen sein. Den Teig in die Form geben und am Boden und den Rand hoch andrücken. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung alle Zutaten gut verrühren.

Die Füllung auf dem Boden verteilen.

Bei 175 Grad 50 Minuten backen. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

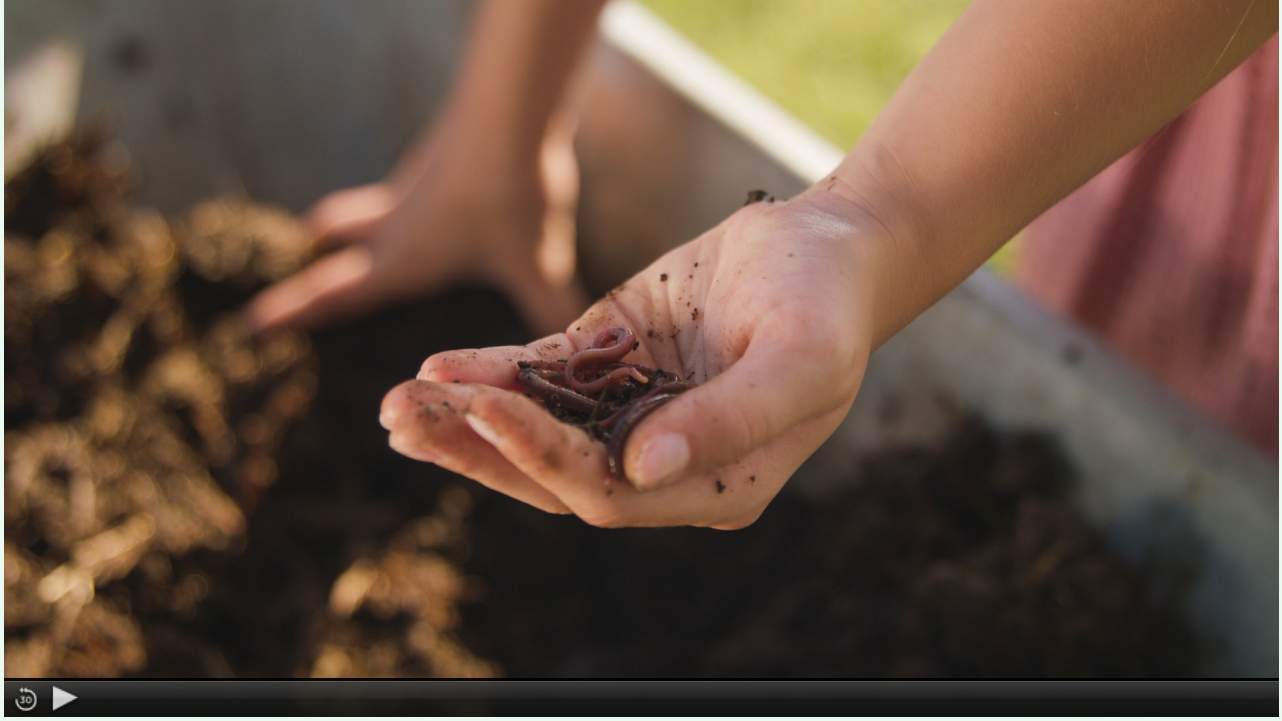
Für das Topping Sahne mit Vanillezucker aufschlagen und den Joghurt unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

