



Chestnut Pumpkin Pie (Kastanien-Kürbis-Kuchen)

Zutaten

400 g Hokkaido Kürbis (ohne Kerne)

75 ml Pflanzendrink

200 g Kastanienmehl

200 g pflanzliche Margarine

75 g Rohrzucker

75 g Walnüsse

0.5 Pack Backpulver

700 g pflanzliche Joghurt-Alternative

50 g Kokosblütenzucker

40 ml Dattelsirup

80 g Tapiokastärke

1 Spritzer Zitronensaft

2 Stück(e) Vanilleschoten (Mark)

1 Teelöffel Zimt

0.5 Teelöffel Ingwer gemahlen

Kochzeit: 1 h 30 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Portionen: 1

0.25 Teelöffel Muskatnuss gemahlen

0.25 Teelöffel Piment gemahlen

2 Prise(n) Salz

Zubereitung

1.

Heize den Backofen bei 180 °C Ober- / Unterhitze vor.

2.

Schneide den Kürbis klein, verteile ihn auf einem Backblech und röste ihn im Backofen, bis er weich ist (20-25 Minuten) und lasse ihn danach abkühlen.

3.

Schmilz 100 g der Pflanzenmargarine und stelle sie ebenfalls zum Abkühlen beiseite.

4.

Hacke die Walnüsse klein und mische sie mit dem Kastanienmehl, dem halben Päckchen Backpulver, dem Rohrzucker, dem Mark einer halben Vanilleschote, 1/2 TL Zimt und einer Prise Salz.

5.

Füge nun die restlichen, noch festen 100 g Margarine und ca. 25 ml des Pflanzendrinks hinzu und verknete alles zu einem klebrigen

Teig.

6.

Fülle den Teig in eine gefettete Springform und verteile ihn am Boden und den Rändern.

7.

Rühre für die Füllung den Kokosblütenzucker in die geschmolzene Margarine ein. Füge den Pflanzenjoghurt, Dattelsirup und den Zitronensaft hinzu. Die Gewürze kannst du nach eigenem Belieben dosieren, wir haben je 1/2 TL Zimt und Ingwer und etwa 1/4 TL Muskatnuss und Piment verwendet sowie eine Prise Salz und das übrige Vanillemark.

8.

Mische nun die restlichen 50 ml Pflanzenmilch unter den abgekühlten Kürbis und püriere ihn.

9.

Um die Pie-Füllung abzuschließen, rühre zuerst das Kürbismus und dann die Tapiokastärke unter die Masse und gib sie in die Form.

10.

Decke den Pie mit Backpapier, Alufolie oder einem hitzebeständigen Deckel ab und stelle ihn in den 180 °C heißen Backofen.

11.

Entferne die Abdeckung nach rund 40 Minuten und backe den Chestnut Pumpkin Pie noch etwa 20 Minuten fertig.

12.

Schalte den Backofen aus und lasse den Kuchen im Ofen auskühlen, dabei verdickt sich die Füllung noch.