

MOREIRA'S SWEET PIES FÜR HALLOWEEN

Mit unseren einfachen, rasch zubereiteten Rezepten für Pumpkin oder Pecan Pie sind Sie gut vorbereitet, wenn es wieder heisst: „Süsses oder Saures!“ Alle Zutaten finden Sie bei uns im Regal.



Vorbereitung

Die Kuchenform mit etwas Butter einfetten und mit dem Mürbe- oder Kuchenteig auslegen. Den Teigrand gut an die Form andrücken. Danach den Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen und den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zubereitung

Sämtliche Zutaten gut vermischen und in die mit dem Teig ausgelegte Kuchenform füllen. Die Masse mit einem Kuchenspachtel glattstreichen. Den Pie im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene zwischen 30 und 40 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, einige Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter fertig auskühlen lassen.

Pumpkin Pie (Zutaten für Springform oder Tarteform mit 26cm Ø)

- 1 Mürbe- oder Kuchenteig (z.B. Leisi Kuchenteig, erhältlich bei Moreira)
- 430g Kürbispüree (z.B. von Libby's, 100% pure Pumpkin, bei uns im Regal)
- 180g Rohrzucker
- 2 Eier (Eigelb und Eiweiss)
- 300g Kondensmilch
- 1 Prise Salz
- 1/2TL Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Ingwerpulver

Servierempfehlung

Den Kürbiskuchen mit geschlagenem Rahm und/oder Vanilleeis servieren. Wer mag, kann das Vanilleeis zusätzlich mit einigen Tropfen Kürbiskernöl verfeinern.

Moreira's Tipp

Sie haben keine Kuchenform in passender Grösse zur Hand? Probieren Sie unsere Einweg-Kuchenformen! Das Moreira-Team zeigt Ihnen gerne, wo sie diese sowie alle anderen benötigten Zutaten bei uns im Laden finden.

Bitte wenden >

MOREIRA'S SWEET PIES FÜR HALLOWEEN

Mit unseren einfachen, rasch zubereiteten Rezepten für Pumpkin oder Pecan Pie sind Sie gut vorbereitet, wenn es wieder heisst: „Süsses oder Saures!“ Alle Zutaten finden Sie bei uns im Regal.



Pecan Pie (Zutaten für Springform oder Tarteform mit 26 cm Ø)

- I Mürze- oder Kuchenteig (z.B. Leisi Kuchenteig, erhältlich bei Moreira)
- 100 g Flüssige Butter
- 220 g Zucker
- 3 Eier (Eigelb und Eiweiss)
- 220 g Maissirup (z.B. von Karo, dark corn syrup, bei uns im Regal)
- I Prise Vanillezucker
- 330 g Pecannusshälften (ganz oder zerstoßen)
- 70 g Pecannusshälften (zur Dekoration)

Vorbereitung

Die Kuchenform mit etwas Butter einfetten und mit dem Mürze- oder Kuchenteig auslegen. Den Teigrand gut an die Form andrücken. Danach den Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen und den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Butter bei niedriger Hitze langsam in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen.

Zubereitung

Die flüssige Butter und den Zucker mit dem Rührbesen schaumig schlagen. Die Eier nacheinander unter die Masse schlagen. Den Maissirup und den Vanillezucker einrühren und die Pekannüsse unter die Masse heben. Sofort in die vorbereitete Kuchenform geben und mit Pecannusshälften dekorieren.

Den Pie im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene zwischen 30 und 40 Minuten backen. Nach 30 Minuten kontrollieren und nach Bedarf eine Alufolie über die Form legen, damit die Füllung nicht zu dunkel wird. Den Pecan Pie aus dem Ofen nehmen und in der Form vollkommen auskühlen lassen, damit die Füllung schön fest ist und beim Zerschneiden nicht zerfällt.

Servierempfehlung

Den gut ausgekühlten Pecan Pie mit frischen, geschnittenen Früchten und/oder etwas Vanilleeis servieren.