

## Pumpkin Pie mit Kürbiskernöl Parfait

von Alexander W.

### Zutaten für 4 Portionen

#### Pumpkin Pie:

1,6 Kg Kürbisfleisch (Hokkaido)  
1 Kg Mehl  
200 g  
500 g Butter oder Margarine  
4 Eier  
Salz  
400 g Zucker, braun  
4 TL Zimt  
400 g Mandeln, gemahlen  
12 g Eier, getrennte  
Fett für die Form  
Puderzucker zum bestäuben



#### Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, Butter, Salz und 4 Eier einen Mürbteig herstellen und ca. 30 Minuten kühlen.

Hokkaido halbieren und aushüllen. In einem Backblech, mit Backpapier Einhüllen und die Kürbishälften mit der offenen Seite legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 Minuten garen. Danach etwas kühl stellen. Anschließend alles fein pürieren.

Das Püree mit braunem Zucker, Mandeln, Zimt und Eigelb verrühren.  
Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Kürbis Masse heben.

Eine Springform fetten. Mürbteig ausrollen und in der Form verteilen. Einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Masse einfüllen und im heißen Backofen bei 175 Grad ca. 35 Minuten backen.  
Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

### **Kürbiskernöl Parfait:**

100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 Eigelb  
40 ml Kürbiskernöl  
330 ml Schlagsahne

### **Zubereitung:**

Sahne Steif schlagen. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Kürbiskernöl in eine Schüssel geben und im Wasserbad aufschlagen, bis sich eine homogene Masse gebildet hat. ACHTUNG: nur zu heiß das Wasserbad machen sonst gerinnt das Ei. Die Schaum Masse mit dem Behälter in einem kalten Wasserbad kalt Schlagen. Die aufgeschlagene Sahne Langsam und die Masse heben und alles in eine Kastenform geben. Am besten die Kastenform mit Glassichtfolie auslegen. Das Ganze für mindestens 12 Stunden in den Froster stellen bis es komplett durchgefroren ist. Stürzen und Genießen ...

### **TIPP**

...vor dem Servieren den Boden der Kastenform kurz unter heißes Wasser halten, somit geht das Parfait besser raus

... Das Parfait schmeckt auch sehr gut zum Zwetschgen Kompott.