

Pumpkin Pie, Ginger-Cranberry-Kuchen und Maronen-Eis

Für 4 Personen

Pumkin Pie:

150 g Mehl	50 g Kürbiskerne, geröstet	3 EL Zucker
100 g Butter, kalt	3 Eier	500 g Kürbis, Butternut
0,25 TL Salz	1 TL Zucker	100 g Zucker
2 TL Ingwer	1 TL Zimt	0,25 TL Muskat
1 Msp. Nelkenpulver	100 g Kondensmilch, gezuckert	600 g Bohnen, rote/weiße
Salz		

Kuchen:

1 Zitrone, unbehandelt	120 g Cranberries, frisch	2 EL Zucker
100 g Butter	100 g Zucker	2 Eier
2 EL Wasser, heiß	125 g Mehl	0,5 TL Backpulver
2 TL Ingwer	Puderzucker	Salz

Maroneneis:

1 Zitrone, unbehandelt	250 g Crème-fraîche	200 g Maronenpüree, gesüßt
100 ml Sahne	150 g Zucker	100 g Walnüsse
6 EL Zucker		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Pumkin Pie:

Aus Mehl, Kürbiskernen, drei Esslöffel Zucker, Butter und einem Ei einen Mürbeteig herstellen. 30 Minuten kalt stellen. Den Kürbis 20 Minuten mit Salz und einem Teelöffel Zucker weich kochen, danach pürieren und auskühlen lassen. Mit 100 Gramm Zucker, geriebenem Ingwer, Zimt, Muskat, Nelkenpulver, restlichen Eiern und Kondensmilch gut vermengen. Den Teig dünn ausrollen und in eine gebutterte Form geben. 15 Minuten mit den Hülsenfrüchten im vorgeheizten Backofen blind backen. Leicht auskühlen lassen und die Hülsenfrüchte entfernen. Die Masse auf den Teigboden verteilen und 30 Minuten bei 180 Grad backen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kuchen:

Die Schale der Zitrone abreiben. Cranberries mit zwei Esslöffel Zucker aufkochen und fünf Minuten zugedeckt ziehen lassen, abkühlen. Butter, 100 Gramm Zucker, Eier und Wasser schaumig schlagen, salzen. Mehl, Backpulver, geriebenen Ingwer und Zitronenabrieb dazu geben. In vier gebutterte Gläser verteilen. Zum Schluss die Cranberries darauf verteilen. Die Gläser auf ein Blech geben und bei 180 Grad circa 35 Minuten backen.

Maroneneis:

Den Saft der Zitrone auspressen. Crème-fraîche, Maronenpüree, Sahne und 150 Gramm Zucker in einem hohen Behälter fein pürieren und in einer Eismaschine gefrieren. Die Walnüsse grob hacken. Sechs Esslöffel Zucker karamellisieren. Die Nüsse dazu geben, mischen, auf Backpapier auskühlen lassen, fein hacken und am Schluss zum Eis geben. Die Kuchen und das Eis zusammen anrichten.

Andreas C. Studer am 28. Oktober 2011