Kürbis-Pie-Pudding

Mit dem Rezept für einen Kürbis-Pie-Pudding lassen sich Kürbisliebhaber verwöhnen. Schnelle und einfache Zubereitung, einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

500 ml	Milch
200 g	Zucker (braunen)
50 g	Maisstärke
2 Stk.	Eier
250 g	Kürbisse (Hokkaido)
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Kürbiskuchengewürz

Zubereitung

1. Für den Kürbis-Pie-Pudding zunächst Wasser zum Kochen bringen. Währenddessen den Kürbis zerteilen, das Innenleben entfernen, die Enden wegschneiden und die Schale entfernen. Dann den Kürbis in Stücke schneiden, in das kochende Wasser geben und für ca. 15 Minuten kochen lassen.

2. Wenn der Kürbis weich ist, das Wasser abgießen. Den Kürbis dann mit einem Pürierstab pürieren und wegstellen. Als nächstes Milch, Zucker und Maisstärke in einen Topf geben, verrühren und zum Kochen bringen. Drei Minuten weiterkochen lassen, dabei ständig mit einem Schneebesen rühren.

3. Anschließend vom Herd nehmen und beiseitestellen. Jetzt die Eier in eine Schüssel schlagen und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Milchmischung wieder auf den Herd stellen und erhitzen, nach und nach unter ständigem Rühren die Eimischung zugeben.

4. Weiterrühren und etwa 3 Minuten kochen lassen, bis sich die Masse verdickt. Vom Herd nehmen, anschließend das Kürbispüree, Salz und Kürbiskuchengewürz einrühren. Den

Pudding nun in Gläser füllen und für mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Tipp

Bei dem Kürbis-Pie-Pudding lässt sich der Hokkaidokürbis auch durch einen anderen ersetzen. Wenn gerade keine Kürbiszeit ist, lässt sich das Gericht auch mit Kürbis aus der Dose zubereiten.