

# REZEPT

## Kürbisfüllung

### Zutaten

300 g Hokkaidokürbis

150 ml vegane Nussmilch

40 ml Pflanzenöl

140 g Rohrohrzucker

1 Bio-Ei

1 Esslöffel Rum 1/2 Teelöffel Zimt

1/2 Teelöffel geriebener Ingwer

1/2 Teelöffel Vanillesamen

1 Prise Koriander

1 Prise Pfeffer

### Zubereitung

Während der Mürbteig ruht wird der Hokkaidokürbis im Backofen gebacken. Je nach Backofen dauert das ca. 20 bis 30 Minuten, den gebackenen Kürbis mit der Milch und dem Öl mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend mit Zucker, Ei und Gewürzen vermischen bis eine homogene Konsistenz erreicht wird. Die Füllung ist sehr flüssig, sollte aber nicht wie Wasser aussehen. Die Füllung langsam auf den vorgebackenen Mürbteig gießen und bei 180 Grad Umluft weitere 20 bis 30 Minuten backen. Die Füllung sollte nicht mehr flüssig sein und von der Konsistenz an Pudding erinnern.

by Stardust and Pantries

