

## PUMPKIN STREUSEL PIE

für eine 28er Springform

### Zutaten Boden

200g Mehl  
1 TL Backpulver  
80g Butter  
80g Zucker  
1 PK Vanillezucker  
1 Ei

### Zutaten Füllung

1 Hokkaido Kürbis, gekocht und püriert  
300ml Buttermilch  
3 Eier  
3 Löffel Ahornsirup  
3 EL Butter  
3 EL Grieß (optional)  
300g brauner Zucker (Reduzieren nicht empfohlen)  
½ TL Salz  
1 TL Zimt  
1 TL Ingwer

### Zutaten Streusel und Topping

80g Mehl  
50g Sonnenblumenkerne  
1 TL Zimt  
50g brauner Zucker  
Prise Salz  
120g Butter  
Pecannüsse  
+ Zucker  
+ Wasser

### Zubereitung Boden

1. alle Zutaten miteinander vermischen und in die mit Backpapier ausgelegte Springform drücken und einen Rand hochziehen
2. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen

### Zubereitung Füllung

1. alle Zutaten miteinander vermischen und auf den Boden gießen und für ca 50-60 min backen (Timer auf 30 min stellen, siehe Streuselzubereitung)

### Zubereitung Streusel und Topping

1. die Zutaten für die Streusel miteinander vermischen und grobe Stücke nach der Hälfte der Backzeit auf den Pumpkin Pie geben und weiterbacken
2. die Pecannüsse hacken, und mit Wasser und Zucker in der Pfanne karamellisieren und diese nach dem Backen auf den Kuchen geben
3. Pumpkin Streusel Pie in der Springform vollständig auskühlen lassen und servieren

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere @lillys\_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

