Süßkartoffel-Pie mit Cranberry-Spiegel 

**Zutaten für ca. 12 Stücke:**

 70 g kalte Butter

 200 g Mehl

 Salz

 1/2 TL Backpulver

 600 g Süßkartoffeln aus den USA

 1 TL gemahlener Zimt

 1 Msp. gemahlene Muskatnuss

 1 Msp. gemahlene Nelken

 1/2 TL gemahlener Ingwer

 1/2 TL Vanille-Extrakt

 1 Msp. gemahlener Piment

 4 Eier (Größe M)

 3 Blatt Gelatine

 150 ml Cranberrysaft

 40 g getrocknete Cranberries aus den USA

 Puderzucker zum Bestreuen

**Außerdem:**

 Mehl für die Arbeitsfläche

 Fett und Mehl für die Form

 Trockenerbsen zum Blindbacken

 Pie Form (Ø 25 cm)

 Frischhaltefolie

 Backpapier

 Evtl. Alufolie
**Zubereitung:**

1. Butter in Würfel schneiden. Mit Mehl, 1/2 TL Salz und Backpulver zügig vermengen. Dabei 50 ml kaltes Wasser zugießen. Wenn der Teig zu trocken ist, noch 1–2 EL kaltes Wasser hinzufügen. Teig zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit Süßkartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen, anschließend abgießen und abkühlen lassen.
3. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen. In eine gefettete, mit Mehl bestäubte Pie-Form (ca. 25 cm Ø) legen. Teigrand andrücken, mit Daumen und Zeigefinger in einem Abstand von ca. 2 cm so zusammen drücken, dass ein schöner Rand entsteht. Teig mit Backpapier auslegen. Trockenerbsen einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) auf der zweiten Schiene von unten ca. 20 Minuten blindbacken.
4. Inzwischen Süßkartoffeln mit Zimt, Muskat, Nelken, 2 TL Salz, Ingwer, Vanille-Extrakt, Piment und Eiern fein pürieren. Teigboden aus dem Ofen nehmen. Backpapier und Trockenerbsen entfernen. Süßkartoffelmasse einfüllen und im heißen Ofen bei gleicher Temperatur weitere ca. 50 Minuten backen. Evtl. nach ca. 40 Minuten der Backzeit mit Alufolie bedecken. Pie aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Cranberrysaft in einem kleinen Topf erhitzen. Gelatine gut ausdrücken und im heißen Saft auflösen. Getrocknete Cranberries zugeben und auf dem Pie verteilen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Süßkartoffel-Pie mit Puderzucker bestäuben.

**Zubereitungszeit:**
ca. 2 Stunden, Wartezeit ca. 2 1/2 Stunden

**Nährwerte:**

 Energie: 200 kcal/ 840 kJ

 Eiweiß: 5 g

 Fett: 7 g

 Kohlenhydrate: 29 g