Kürbiskuchen

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	ca. 105 Minuten	1 Kuchen (Tarteform)

ZUTATEN

Für den Teig

- 150 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 75 g Butter
- 1 Ei

Für die Füllung

- 1 Butternut ca. 800g
- 200 g Crème fraîche
- 75 g Zucker
- 3 Eier
- 2 TL Zimt
- 0,5 TL Muskat
- 0,5 TL gemahlener Ingwer
- 0,25 TL gemahlene Nelken
- 1 TL Vanillezucker
- 4 EL Ahornsirup

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180° vorheizen.
Den Kürbis vierteln, die Kerne entfernen und in eine Auflaufform legen. Die Kürbisstücke mit den Gewürzen bestreuen und je einen EL Ahornsirup darüber geben.
Die Form mit Alufolie abdecken und für ca. 1 Std. backen bzw. so lange, bis der Kürbis weich ist.
Aus der Form nehmen, das Kürbisfleisch aus der Schale kratzen und pürieren. Mit Crème fraîche, Zucker und den Eiern verrühren.
Die Zutaten für den Teig verkneten, ausrollen und die Form damit auslegen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit er sich beim Backen nicht wölbt. Für ca. 10 min. vorbacken. Durch den Puderzucker ist der Teig sehr zart, neigt aber dazu am Rand in sich zusammenzufallen, also immer ein Auge darauf haben!
Anschließend die Füllung in den vorgebackenen Teig geben. Nun noch einmal etwa 45 min. backen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Tipp: Mit karamellisierten Nüssen und noch einem Klecks Crème fraîche schmeckt er noch besser!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet