

Kürbiskernbrot #10371

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Kuerbis
Parmesan
Italien

* MÜRBETEIG AUS

250 g Mehl
125 g Butter
;Salz
;Wasser

* BELAG

750 g Kürbis
250 ml Milch
300 g Frischer Quark
-- gut abgetropft
200 g Butter
100 g Zucker
50 g Parmesan; gerieben
4 Eier
1/2 ts Ingwerpulver
1/2 ts Zimtpulver
;Salz

* GUSS

2 tb Zucker
2 tb Rosenwasser

* NACH EINEM REZEPT VON

-- Maestro Martino
-- und einer Erzählung von
-- Odile Redon, Françoise
-- Sabban, Silvano Serventi
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Ein süßer Kuchen aus Italien von köstlichem Geschmack und schöner ockerbrauner Farbe. Lassen Sie Ihre Gäste raten, welche Zutaten in ihm verbacken wurden. Die Wette gilt: Keiner von ihnen wird vermuten, dass er Parmesan enthält!

Und doch verleiht ihm die perfekte Verbindung aus der Süße der gezuckerten und mit Rosenwasser aromatisierten Kürbisse, dem pikanten Geschmack des Zimts, der Schärfe des Ingwers, der Sämigkeit der Butter und dem dosiert herben Geschmack des Parmesans seinen Charme. Die "Lasagne", die man auf den

Kuchen gibt, wenn er halb gar ist, haben nichts mit den Lasagne zu tun, die wir heute kennen, also mit den flachen, großen Nudeln, die in Sauce zubereitet und im Ofen überbacken werden. Hier steht das Wort für eine Form. Ein fein ausgerollter Teig wird in schmale, dünne Streifen geschnitten, wie jene Lasagne, die man als Verzierung auf den Deckel einer salzigen Torte legt. Hier hat sich die Bedeutung verändert. Später wird man davon sprechen, eine Torte zu "bebändern" (bander une tourte), oder davon, sie zu "vergittern" (grillager).

Den Teig zubereiten und 1 bis 2 Stunden kalt stellen.

Den Kürbis etwa 1/4 Stunde in der Milch kochen. Die Butter cremig schlagen und unter den Quark mischen, dabei weiterhin gut mit dem Schneebesen rühren. Den Parmesan zugeben, die Zucker, die geschlagenen Eier und die Gewürze. Den Kürbis zerdrücken und durch ein Sieb passieren. Dann in diese Mischung unterheben.

Den Teig recht dünn ausrollen und eine Backform auskleiden. Den Belag hineingießen und 20 Minuten bei 250 Grad backen.

Regelmäßige Streifen aus dem ausgerollten Rest des Teiges schneiden. Den Ofen öffnen und den Kuchen leicht aus der Öffnung ziehen. Die Teigstreifen in Form eines regelmäßigen Gitters über den Belag verteilen. Wieder in den Ofen schieben und 40 Minuten weiterbacken. Den Backvorgang überwachen. Wenn der Kuchen zu schnell braun wird, mit einer Alufolie abdecken.

Aus dem Ofen nehmen, mit Zucker überstreuen und mit Rosenwasser übergießen.

Leicht lauwarm servieren.