

## Kürbiskernpfannkuchen mit Ahornsirup

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen

Kuerbis

### \* FÜLLUNG

400 g Kürbisfleisch  
200 ml Weißwein  
1 tb Ingwer; gerieben  
1 pn Zimtpulver  
1/2 Orange: Schale abgerieben  
3 Eier  
100 g Zucker  
125 g Sahne

### \* TEIG

250 g Zwieback  
50 g Mandeln  
100 g Zucker  
150 g Butter; zerlassen

### \* AUßERDEM

30 g Mandeln; geschält,  
--feingerieben  
Sahne; geschlagen, nach  
--Belieben

### \* QUELLE

-Alfons Schuhbecks  
-neue regionale Schmankerl  
-erfasst von Petra Holzapfel

Kürbisfleisch kleinschneiden. Wein mit Ingwer, Zimt und Orangenschale erhitzen und das Kürbisfleisch darin weichkochen. Im Mixer fein pürieren und kalt stellen. Backofen auf 220°C vorheizen. Für den Teig Zwieback und Mandel fein zerreiben. Zucker und die zerlassene Butter dazugeben. Alles zu einer glatten Masse verarbeiten. In eine gefettete Tarteform von 24 cm Durchmesser drücken und 10 Minuten im Backofen auf der mittleren Schiene backen. Herausnehmen und die Backofentemperatur auf 160°C zurückschalten. Eier, Zucker und Sahne schaumig schlagen. Das kalte Kürbispüree unterrühren und auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Mit Mandeln bestreuen und im Backofen in 50 Minuten fertigbacken. Den Backofen ausschalten und den Kuchen noch etwa 20 Minuten im Ofen lassen. Abgekühlt in Stücke schneiden und mit geschlagener Sahne servieren.

Anmerkung Petra: Zwiebackmasse ist für eine 24 cm Tarteform deutlich zu viel, Rezept in einer 30 cm Tarteform gemacht.

