

Kürbiskuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Kürbis
Wein

* 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.

