

Topfentascherl

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Kuerbis
Schweiz

1 kg Kürbis, gelb, geschält
--ca. 1,3 kg brutto
1 pn ;Salz
200 g Brot, altbacken (Altbackene
Semmeln
100 g Amaretti
2 dl Milch (150 ml!)
200 g Zucker
2 Eier, getrennt
1 Orange: Saft und Schale
100 g Sultaninen (-)
1/2 dl Rum
50 g Pinienkerne (Haselnüsse,
--gehackt)
Butter für die Form

* QUELLE

-Tessiner Spezialitäten
-Kochstudio, Zürich
-erfasst von Petra Holzapfel

Den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In wenig Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen. Abgießen und gut verdampfen lassen. Mit etwas Milch zu einem festen Brei mixen. Das Brot feinreiben. Sultaninen, Brot, Kürbispüree, Zucker, zerbröckelte Amaretti, Orangensaft und -schale, Rum und die Pinienkerne* gut mischen. Die Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Mischung ziehen. Eine weite Auflaufform** gut bebuttern, die Kürbismasse einfüllen. Bei mäßiger Hitze*** 70-80 Minuten backen. In der Form erkalten lassen. Die Kürbistorte sollte erst am 2. Tag serviert werden. In Alufolie verpackt hält sie ca. 1 Woche.

*: das Eigelb wird im Rezept nicht erwähnt, ich habe es an dieser Stelle mit eingerührt. **: Springform ***: 175°C