

## Kürbiskuchen (Desserts)



### Zubereitung

Bereiten Sie den Mürbeteig durch das Kneten das Mehl mit etwas Salz und die gehackte Butter. Nach und nach Wasser hinzufügen und wenn der Teig kompakt ist bilden Sie eine Kugel, und lassen sie für 20 Minuten im Kühlschrank ruhen. Schneiden Sie den Kürbis in Stücke und in ein wenig Wasser weich kochen. Reduzieren Sie zu einem Püree in einem Mixergerät. Übertragen Sie das Kürbispüree in eine Kasserolle und erhitzen bei schwacher Flamme nachdem Sie Streuzucker hinzugefügt haben. Fügen Sie den Zimt und Ingwer zur Kürbismischung. Vom Herd nehmen und fügen Sie die Milch und Sahne hinzu. Fügen Sie die Eier eins auf einmal, schlagen alles zusammen, bis die Mischung glatt und leicht schaumig ist. Den Teig ausrollen und eine mit Backpapier ausgekleidete runde Kuchenform auskleiden. Decken Sie die Gebäckkruste mit Alufolie und dann stechen die Paste und Folie mit einer Gabel an mehreren Stellen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 15 Minuten backen, dann entfernen Sie die Folie und backen für weitere 10 Minuten. Entfernen Sie die Pastete aus dem Ofen und füllen Sie sie mit der Kürbis-Mischung. Backen Sie wieder für 30 Minuten. Entfernen Sie den Kuchen aus dem Ofen und lassen Sie ihn mindestens eine Stunde abkühlen. Es sollte zu den Rändern straffer sein und in der Mitte leicht wackeln, dann festigen wenn er abkühlt. In Scheiben schneiden und servieren: es ist ausgezeichnet mit einem Tropfen Schlagsahne serviert.

### Tipps

Als Alternative zum Kürbis-Kochen kann man ihn im Ofen kochen für ein etwas 'trockener' Endergebnis.

### Allgemeinwissen

Der Ursprung des Kürbiskuchen ist in den USA, wo das Dessert sowohl auf Halloween und Thanksgiving Day gemacht wird.

### Informationen

**Zubereitung** 20 Minuten

**Gesamtzeit** 55 Minuten

**Dient X** Serviert 8 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zutaten

**Kürbis** 600 Gramm (Gereinigt)

**Zucker** 150 Gramm (Streuzucker)

**Zimt** (2 Teelöffel Zimtpulver)

**Ingwer** (2 Teelöffel pulverisierter Ingwer  
oder geriebener frischer Ingwer)

**Schlagsahne** 200 Millimeter

**Milch** 160 Millimeter

**Eier** 3 Einheiten

**Italienisches 00 mehl** 200 Gramm (Für  
den Mürbeteig)

**12** (Für den Mürbeteig)

**Wasser** 50 Millimeter (Kalt für den  
Mürbeteig)

**Butter** 100 Gramm (Für den Mürbeteig)