

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

KUERBISTARTE

ZUTATEN / TEIG:

275 gr Mehl
150 gr kalte Butter
3 El feinstes Zucker
3 El kaltes Wasser

BACKANLEITUNG:

1. Mehl, Zucker und Butter mit der Hand zu einem krümeligen Teig vermischen.
2. Wasser hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
4. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche 3 mm dünn ausrollen.
5. Eine Tarteform (Ø 28 cm) oder wahlweise eine Springform (Ø 26 cm) mit dem ausgerollten Teig auslegen.*

**Ein gewöhnlicher Mürbeteig verfügt über einen so hohen Butteranteil, dass weder Tarte- noch Springform eingefettet werden müssen.*

6. Den Mürbeteig mit einer Lage Backpapier bedecken, mit trockenen Erbsen oder Bohnen beschweren und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten lang bei 175° (Ober/Unterhitze) blind backen. Anschließend weitere 10 Minuten unbedeckt weiter backen.

ZUTATEN / FUELLUNG:

600 gr Kürbis**
2 große Eier
100 gr brauner Zucker
100 ml Sahne
¼ tl gemahlener Ingwer oder Zimt

***z.B. Hokkaido, Muskat, am besten aber Butternusskürbis.*

ZUBEREITUNG:

1. Kürbis schälen, würfeln und 15 Minuten lang dämpfen, bis das Fruchtfleisch weich wird. Anschließend pürieren und auskühlen lassen.
2. Eier, Zucker und Sahne aufschlagen. Anschließend das Kürbispüree und den Ingwer unterrühren.
3. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden der Tarteform verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 150° (Ober/Unterhitze) 45 Minuten lang backen, bis die Masse fest ist.
4. In der Form auskühlen lassen und mit süßer Sahne oder Walnusseeis servieren.

Dieses Rezept ergibt 8 bis 12 Portionen.

Zubereitungszeit:	45 Minuten
Ruhezeit:	60 Minuten
Backzeit:	45 Minuten
Gesamtkosten:	ab 3,80 €