

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 04.10.2019

Kürbistarte

Für ca. 12 Stücke

Zutaten:

Für den Mürbeteig

200 g	Mehl (Type 405)
200 g	Haselnüsse, gemahlen
100 g	Zucker
1 TL	Zimt
½ TL	Nelkenpulver
200 g	Butter
1	Ei (Größe M)

Für die Muskatkürbisfüllung:

300 g	Muskatkürbis
120 ml	Wasser
5	Eier (Größe M)
135 g	brauner Zucker
450g	Frischkäse

Für die karamellisierten Kürbiskerne

100 g	Kürbiskerne
	Puderzucker nach Bedarf

Für die Zimtsahne:

250 ml	Sahne
50 g	Puderzucker
1 Prise	Zimt



Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig eine Backform (Ø 26 cm) einfetten.
2. Mehl, Haselnüsse, Zucker, Zimt und Nelkenpulver in eine Rührschüssel geben und mit Butter in Flöckchen und Ei zum Mürbeteig verkneten.
3. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die vorbereitete Backform inklusive Rand auskleiden.
4. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
5. Für die Muskatkürbisfüllung Muskatkürbis schälen, entkernen und klein würfeln. Kürbis in Wasser weichkochen und anschließend mit dem Pürierstab pürieren. Das Kürbispüree abkühlen lassen.
6. Den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Eier, brauner Zucker und Frischkäse mit dem Kürbispüree verrühren, in der Form gleichmäßig verteilen und im Backofen auf der unteren Schiene ca. 50 -55 Minuten goldbraun backen.

8. Für die karamellisierten Kürbiskerne, Kürbiskerne in der Pfanne erwärmen, Puderzucker darüber sieben, in der Pfanne schwenken und karamellisieren lassen. Die karamellisierten Kürbiskerne auf ein Backpapier schütten und erkalten lassen.
9. Für die Zimtsahne, Sahne und Puderzucker aufschlagen und mit Zimt abschmecken.
10. Die Zimtsahne auf der Kürbistarte gleichmäßig verteilen und mit den karamellisierten Kürbiskernen dekorieren.