

## Sonntagskuchen

**Marikia Schäfer**

**Freitag, den 20.10.2023**

### Süße Kürbistarte

**Für 12 Stücke**

#### Zutaten:

##### Für den Mürbeteig:

300 g Weizenmehl (Type 405)  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 g zimmerwarme Butter  
60 ml kaltes Wasser

##### Für die Füllung:

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 550 g)  
3 Eier (Größe M)  
100 g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
100 g gemahlene Mandeln  
1 TL Zimtpulver  
1 Pck. Vanille-Puddingpulver

##### Außerdem:

Tarteform (Ø 28 cm)  
Butter und Mehl für die Form  
Backblech  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Teigrolle  
Backpapier  
getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken



#### Zubereitung:

1. Die Tarteform einfetten und bemehlen. Das Backpapier für das Blindbacken vorbereiten und zuschneiden. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Teig** Mehl, Zucker, 1 Prise Salz, Butter und kaltes Wasser in eine Schüssel geben und mit den Händen, den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig zu einer Kugel formen, diese flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten kaltstellen.
4. Inzwischen den Kürbis waschen, trocknen und halbieren. Weiches Inneres und Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen. Kürbishälften mit der Schnittkante nach unten auf ein Backblech legen und im heißen Ofen in der Ofenmitte 30 Minuten backen.
5. Kürbis auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.
6. Mürbteig nochmal kurz durchkneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (Ø 34 cm) etwa 4 mm dünn ausrollen.
7. Teig in die vorbereitete Tarteform legen, dabei einen Rand formen und den überstehenden Teigrand mit einem Messer gerade schneiden.

8. Teig mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten auffüllen und im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 20 Minuten blindbacken.

**Tipp:** In den Teig mit einer Gabel ein paar Löcher stechen, damit er sich beim Backen nicht wellt.

9. Inzwischen das abgekühlte Kürbisfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale lösen, 450 g abwiegen und in eine Schüssel geben. Kürbisfleisch mit einem Schneidstab fein pürieren.

10. Tarteform aus dem Ofen nehmen und auf ein Gitter stellen. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Boden kurz abkühlen lassen.

11. Eier trennen. Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steif schlagen.

12. Eigelb, braunen Zucker, Salz, Mandeln, Zimt, Puddingpulver zum Kürbispüree geben und mit einem Schneebesen verrühren. Eischnee unterheben.

13. Kürbismasse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und die Tarte im heißen Ofen auf den Rost in der Ofenmitte 30-40 Minuten backen.

**Tipp:** Garprobe: Mit einem Messer einen kurzen Schnitt in die Füllung schneiden, der Schnitt muss sichtbar bleiben.

14. Süße Kürbistarte in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.