

Kürbiskuchen - Kerniger mit Speck

Kategorien: Kürbis, Kuchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Weizenvollkornschrot
		Salz & Pfeffer
1/2	Teel.	Zucker
100	Gramm	Schweineschmalz
5		Eier
2	Essl.	Essig
600	Gramm	Kürbisfleisch (mit Schale und Kernen ca. 1 kg)
1	groß.	Zwiebel
50	Gramm	Geräucherter durchwachsener Speck
250	Gramm	Crème fraîche
50	Gramm	Schlagsahne
		Je 1 Messerspitze gemahlener Zimt, Gewürznelke Und Ingwer
3-4	Stiele	Dill
6	Scheiben	Frühstücksspeck (Bacon)

Anleitung:

Mehl, Schrot, einen halben Teelöffel Salz und Zucker mischen. Schmalz, ein Ei, Essig und zwei Esslöffel Wasser zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und etwa 30 Minuten kühl stellen. Kürbis würfeln und in Salzwasser 8 bis 10 Minuten weich kochen, gut abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck ebenfalls würfeln und in einer Pfanne kross auslassen. Zum Schluss die Zwiebel kurz mitbraten. 12 Kürbiswürfel zum Garnieren beiseite legen, den Rest mit dem Speck mischen.

150 g Crème fraîche, Sahne, restliche Eier, Zimt, Nelke, Ingwer, Salz und Pfeffer verrühren. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen (32 cm Durchmesser) und eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Tarteform (28 Durchmesser) damit auslegen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Füllung darauf verteilen. Guss darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad, Gas: Stufe 3; Umluft 180 Grad) 40 Minuten backen. Dill hacken, mit restlicher Crème fraîche verrühren. Speckscheiben halbieren und in einer Pfanne ohne Fett kross auslassen. Den Kuchen damit belegen.

Guten Appetit!