Kürbis - Kuchen mit Schokolade

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pralinen
Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Blaetterteig
		Mehl

FUELLUNG

100	ml	Milch
1		Vanilleschote
1	Spur	Salz
500	Gramm	Kuerbisfleisch; gewuerfelt
100	ml	Rahm
2		Eigelb
3		Eier
50	Gramm	Zucker
1	Spur	Muskat
100	Gramm	Dunkle Schokolade
		Fein zerschnitten

Anleitung:

Den Blaetterteig auf einer bemehlten Oberflaeche 2 mm duenn Auswallen. Ein rundes Waehenblech mit kaltem Wasser ausspuelen, die Form mit dem Teig auslegen und den Teig mehrmals mit einer Gabel Einstechen. Kuehl stellen. Die Milch in eine Kasserolle giessen und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote einruehren. Salz zufuegen, die Kuerbiswuerfel beifuegen Und bei milder Hitze weich duensten. Danach puerieren und durch ein Sieb streichen. Anschliessend Rahm, Eigelb, Eier und Zucker einarbeiten. Mit sehr Wenig Musakt wuerzen und, zuletzt, die fein zerschnittene Schokolade Unterheben. Die Kuerbismasse in die mit Teig ausgelegte Form fuellen und die Oberflaeche glattstreichen. Im 180°C heissen Ofen etwa 45 Minuten Backen. Am besten lauwarm servieren.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de