

Kürbiskuchen (Maestro Martino)

Kategorien: Kuchen, Kürbis, Land, Italien

Zutaten für: 1 Kuchen

MUERBETEIG AUS

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Butter
		Salz
		Wasser

BELAG

750	Gramm	Kuerbis
250	ml	Milch
300	Gramm	Frischer Quark
		Gut abgetropft
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
50	Gramm	Parmesan; gerieben
4		Eier
1/2	Teel.	Ingwerpulver
1/2	Teel.	Zimtpulver
		Salz

GUSS

2	Essl.	Zucker
2	Essl.	Rosenwasser

Anleitung:

Ein suesser Kuchen aus Italien von koestlichem Geschmack und schoener ockerbrauner Farbe. Lassen Sie Ihre Gaeste raten, welche Zutaten in ihm verbacken wurden. Die Wette gilt: Keiner von ihnen wird vermuten, dass er Parmesan enthaelt!

Und doch verleiht ihm die perfekte Verbindung aus der Suesse der gezuckerten und mit Rosenwasser aromatisierten Kuerbisse, dem pikanten Geschmack des Zimts, der Schaerfe des Ingwers, der Saemigkeit der Butter und dem dosiert herben Geschmack des Parmesans seinen Charme. Die "Lasagne", die man auf den Kuchen gibt, wenn er halb gar ist, haben nichts mit den Lasagne zu tun, die wir heute kennen, also mit den flachen, grossen Nudeln, die in Sauce zubereitet und im Ofen ueberbacken werden. Hier steht das Wort fuer eine Form. Ein fein ausgerollter Teig wird in schmale, duenne Streifen geschnitten, wie jene Lasagne, die man als Verzierung auf den Deckel einer salzigen Torte legt. Hier hat sich die Bedeutung veraendert. Spaeter wird man davon sprechen, eine Torte zu "bebaendern" (bander une tourte), oder davon, sie zu "vergittern" (grillager).

Den Teig zubereiten und 1 bis 2 Stunden kalt stellen.

Den Kuerbis etwa 1/4 Stunde in der Milch kochen. Die Butter cremig schlagen und unter den Quark mischen, dabei weiterhin gut mit dem Schneebesen ruehren. Den Parmesan zugeben, die Zucker, die geschlagenen Eier und die Gewuerze. Den Kuerbis zerdruecken und durch ein Sieb passieren. Dann in diese Mischung unterheben.

Den Teig recht duenn ausrollen und eine Backform auskleiden. Den Belag hineingiessen und 20 Minuten bei 250 Grad backen.

Kürbiskuchen (Maestro Martino)

(Fortsetzung)

Regelmaessige Streifen aus dem ausgerollten Rest des Teiges schneiden. Den Ofen oeffnen und den Kuchen leicht aus der Oeffnung ziehen. Die Teigstreifen in Form eines regelmaessigen Gitters ueber den Belag verteilen. Wieder in den Ofen schieben und 40 Minuten weiterbacken. Den Backvorgang ueberwachen. Wenn der Kuchen zu schnell braun wird, mit einer Alufolie abdecken.

Aus dem Ofen nehmen, mit Zucker ueberstreuen und mit Rosenwasser uebergiessen.

Leicht lauwarm servieren.