

Weinviertel - Kürbiskuchen

Kategorien: Kürbis, Kuchen, Früchte, Gefüllt

Zutaten für: 4 Personen

ZUTATEN FÜR DEN MÜRBETEIG

80	Gramm	Puderzucker
160	Gramm	Butter
240	Gramm	Mehl (griffig)
1	Prise	Salz

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

400	Gramm	Dunkles, geputztes Kürbisfleisch, z.B. Hokkaido Oder Muskatkürbis
1/16	Ltr.	Grüner Veltliner (Weißwein)
150	Gramm	Brauner Kristallzucker
3		Eier
		Salz
		Lebkuchengewürz
		Gemahlener Ingwer
		Zimt
1		Orange, unbehandelt

Anleitung:

Für den Mürbeteig Puderzucker, Butter, Mehl und Salz zu einem Teig verkneten und dann eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Kürbisfleisch mit dem Grünen Veltliner zugedeckt im Backofen bei 160 °C im eigenen Saft weich dämpfen, danach durch ein Sieb passieren. Braunen Kristallzucker mit den Eiern, einer Prise Salz, Lebkuchengewürz, Ingwer, Zimt, etwas Schale von der Orange sowie deren Saft über Wasserdampf aufschlagen, und dann mit dem Kürbispüree vermischen.

Den Mürbeteig ausrollen, über eine gefettete Obstkuchenform legen und andrücken, den überstehenden Rand wegschneiden. 15 Minuten bei 160 °C blind im Backofen backen (mit einer anderen, etwas kleineren Form bedeckt). Danach die Kürbismasse einfüllen und bei 175 °C etwa 50 Minuten langsam fertig backen.

Den Kuchen warm oder kalt servieren. Er schmeckt besonders gut mit Schlagsahne oder Zitronensauce (Vanillepudding, abgeschmeckt mit frischem Zitronen- oder Limettensaft und Sauerrahm).