

# Herrlicher, süsser Kürbis-Kuchen

Alle Rezepte finden Sie auch unter : [www.oberewanne.ch](http://www.oberewanne.ch)

## Unsere Sortenempfehlung : Flat White Boer



(Rezept für 1 grosses, rundes Blech)

Dieser Kuchen braucht etwas Zeit für die Zubereitung...aber wir garantieren Ihnen : Der Kuchen ist grandios !

**1 Mürbeteig** : (gekauft oder selber gemacht, Rezept auf Rückseite)

Auf ein rundes Blech auswallen, den Rand hoch ziehen, den Boden gut einstechen, unbedingt mind. 15. Min. kalt stellen, dann den Boden blind backen, ca. 15 Min. bei 220 °C in der unteren Backofenhälfte. Sollten während des Backens sich Blasen bilden, nochmals einstechen. Boden im Blech auskühlen lassen.

### Füllung:

600 g Bio-Kürbis-Fruchtfleisch in Würfel schneiden (am besten eignen sich Kürbisse mit fruchtigem Geschmack wie der Flat White Boer, aber auch Musquée de Provence, Banat, Sweet Grey, Pepita, Sweet Dumpling u.a.)

1 dl Grand Manier begeben und die Kürbiswürfel darin zugedeckt weichkochen, durchs Passe-vite drücken. Hat es noch Flüssigkeit, diese einkochen lassen bis ein dickes Pürée entsteht, auskühlen lassen

# Herrlicher, süsser Kürbis-Kuchen

---

1 Bio-Orange, Saft u Schale Orange lauwarm waschen, Schale fein abreiben und Saft auspressen (dieser wird separat verarbeitet später)

3 Bio-Eier  
125 g Zucker  
1 Teelöffel Vanillezucker

1 Prise Salz alle diese Zutaten zusammen mit der abgeriebenen Orangenschale gut schaumig rühren

200 g Mascarpone unter die Eiermasse mischen, mit dem Kürbispürée und dem Orangensaft gut vermischen und auf dem Boden verteilen

Bei ca. 180 – 200 ° C etwa 30 bis 40 Minuten backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Leicht lauwarm geniessen.

## **Rezept Mürbeteig :**

50 g Amaretti  
200 g Mehl  
1 Esslöffel Zucker  
½ Teelöffel Salz  
100 g Butter, eiskalt  
5 – 6 Esslöffel Eiswasser

Amaretti im Cutter fein mahlen, mit Mehl, Zucker, Salz und Butterstückli mischen, mit einem grossen Küchenmesser feinkrümelig durchhacken. Eiswasser beigeben, rasch zu einem Teig zusammenkneten, in Folie wickeln und mind. 30 Minuten kalt stellen.