



Kürbistarte

⚠ Gluten, Milcherzeugnisse

🕒 ca. 2 Std. 20 Min.

inkl. Backzeit

Zutaten für 1 Tarte (26 cm)

- 400 g Hokkaidokürbis
- 250 g Dinkelmehl Typ 630
- 50 g Zucker (Teig) + 80 g (Füllung)
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 1 Ei (Teig) + 2 Eier (Füllung)
- 200 ml Sahne
- 1 TL Zimt
- ½ TL Muskatnuss
- ½ TL gemahlener Ingwer
- ¼ TL Nelkenpulver



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen

- 1 Den Kürbis in Stücke schneiden, Kerne entfernen und bei 180 Grad etwa 25-30 Minuten backen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Danach pürieren und abkühlen lassen.
- 2 Mehl, 50 g Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Kalte Butter in kleinen Stücken hinzugeben und alles rasch zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Das Ei hinzufügen und den Teig zu einer Kugel formen. Teig in Frischhaltefolie eingewickelt mind. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3 Während der Teig ruht, die Füllung zubereiten: Zwei Eier und 80 g Zucker schaumig schlagen. Kürbispüree, Sahne und Gewürze unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- 4 Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in eine gefettete Springform (26 cm) legen, am Rand hochdrücken und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Kürbismasse auf den Teig gießen und glattstreichen. Den Kuchen 50-60 Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist. Falls der Teigrand zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

- ❶ Im Kühlschrank hält sich der Kuchen etwa 3-4 Tage. Man kann ihn auch einfrieren – am besten in Stücken, damit man ihn portionsweise auftauen kann.
- ↻ Statt des Hokkaidos bietet sich auch ein Butternut-Kürbis an. Wichtig ist, dass der Kürbis nicht zu wässrig ist.



vernetzungsstelle-sachsen.de

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR
SOZIALES, GESUNDHEIT UND
GESELLSCHAFTLICHEN ZUSAMMENHALT



Freistaat
SACHSEN