Halloween – Kürbiskuchen

Leckerer Kuchen, nicht ganz so orange wie der Kürbis

Für mich eher ungewohnt, weil ich normalerweise nichts Besonderes oder Spezielles zu Halloween zubereite. Aber für diesen Kuchen fand ich neulich ein Rezept, und ich habe ihn bisher noch nicht zubereitet. Zudem ist es ein preiswerter Kuchen, da ich einen Hokkaidokürbis mit etwa 1,5 kg Gewicht für € 1,25 bekommen habe und für den Kuchen nur 500 g benötige. Schön kürbisorange wurde mein Kürbiskuchen zwar nicht, das mag mit meiner Zubereitung oder dem verwendeten Kürbis zusammenhängen. Der Kuchen schmeckt – auch aufgrund der verwendeten Gewürze – etwas ungewohnt, aber sehr lecker. Er erinnert eher an eine Tarte, eine Quiche oder auch einen Flammkuchen. Ich kann mir vorstellen, dass sich der Kuchen mit einer Variation des Rezepts oder einem anderen Rezept auch gut mit Kürbis und Speck zubereiten ließe.

Somit bereite ich dieses Jahr nun zeitlich passend und traditionell zu Halloween etwas Kulinarisches zu. Aus diesem Grund veröffentliche ich dieses Rezept auch pünktlich um genau

Mitternacht. Halloween lässt grüßen.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 80 g Zucker
- 125 g Butter oder Margarine
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 500 g Hokkaidokürbis (etwa 1/2 Kürbis mittlerer Größe)
- 300 ml Kondensmilch (10 % Fett)
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 1 TL gemahlener Zimt
- ½ TL gemahlener Ingwer
- ½ TL gemahlene Muskatnuss
- 1 Gewürznelke
- ½ TL Salz

- Butter oder Margarine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 45 Min. | Garzeit 80 Min.

Für den Mürbeteig:
Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel geben. Zucker, Butter, Ei und Salz hinzugeben und mit einem Rührgerät zu einem Teig kneten. Dann den Teig mit der Hand etwas durchkneten. Für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung:
Währenddessen den Kürbis putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Backofen auf 150 °C Umluft erhitzen, Kürbisstücke auf ein Backblech geben, dieses auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben und die Kürbisstücke weich

backen. Dann Kürbisstücke in eine Rührschüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Es empfiehlt sich, etwas von der Kondensmilch hinzuzugeben, dann geht das Pürieren leichter. Restliche Kondensmilch, Eier und Eigelbe hinzugeben. Gewürznelke in einem Mörser fein mörsern. Gewürze und Salz hinzugeben. Mit dem Rührgerät einige Minuten gut verrühren. Wer das erste Mal diesen Kuchen zubereitet, ist sicherlich über die Füllung verwundert, die doch sehr flüssig ist. Sie erinnert eher an eine Puddingmasse vor dem Kochen. Aber die Eier stocken beim Backen im Backofen, so dass die Masse fest wird.

Ungewohnt, aber doch lecker

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Springform mit Pergamentpapier, einem Backpinsel oder der Hand mit etwas Butter einfetten. Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen, möglichst mit der flachen Hand auf dem Backformboden flach ausdrücken und am Rand der Form einen einige Zentimeter hohen Teigrand andrücken. Kürbisfüllung auf den ausgewälzten Teig in die Springform geben und die Backform für 50 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben. Backform herausnehmen,

Kuchen vorsichtig von der Form lösen, auf ein Kuchengitter geben und gut auskühlen lassen.

Wer möchte, kann den Kürbiskuchen mit Schlagsahne servieren.