

Kürbis-Tarte



Leckere Kürbis-Tarte

Ich bereite eine Tarte nach dem Standard-Rezept mit Hefeteig, Eiern, Sahne und geriebenem Käse zu. Und verwende als Hauptzutat einen Butternuss-Kürbis.

Ein Butternuss-Kürbis hat den Vorteil, dass er mit Schale verwendet werden kann, da diese essbar ist.

Ich wollte die Füllmasse ursprünglich mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer pikant würzen, habe dann aber davon abgesehen. Ich wollte doch nur den vollen, reinen Kürbis-Geschmack. Wenn man möchte, kann man die Tarte auch süß zubereiten und gibt Zucker hinzu.

Zutaten:

Für den Teig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 500 g Butternuss-Kürbis
- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebenen Gouda

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Kürbis kleinschneiden und in einer Küchenmaschine grob raspeln.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut vermischen. Käse dazugeben. Kürbis hinzugeben. Alles gut vermengen.

Füllmasse in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.