Kürbis-Tarte



Süße und leicht säuerliche Tarte

Eine feine Tarte. Passend zur Jahreszeit, da ja Herbstzeit gleich Kürbiszeit bedeutet.

Als Kürbis dient ein Butternut-Kürbis.

Verfeinert und leicht gesäuert mit dem Saft zweier Zitronen.

Aber mit ausreichend Süße durch die Zugabe von Zucker.

Kürbis-Tarte





31. Oktober 2020
von <u>Thobie</u>
Kategorie <u>Tarte</u>
Vorbereitungszeit
15 Minuten
Kochzeit
1 Stunde
Gesamtzeit



Zutaten

Für den Mürbeteig:

• <u>Grundrezept</u>

Für die Tarte:

Grundrezept

Zusätzlich:

- 500 g Butternut-Kürbis
- 2 Zitronen (Saft)
- 100 g Zucker

Anleitung

- 1. Kürbis entkernen, in kleine Stücke schneiden und in der Küchenmaschine fein raspeln.
- 2. Zitronen ausdrücken und Saft in eine Schale geben.
- 3. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
- 4. Kürbis, Saft und Zucker in die Füllmasse geben und alles gut vermischen. Füllmasse in den Mürbeteig geben und verteilen.
- 5. Tarte nach dem Grundrezept backen. Gut abkühlen lassen.
- 6. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

<u>Butternut</u>, <u>Kürbis</u>, <u>Mürbeteig</u>, <u>Saft</u>, Zitrone,

Zucker

© 2025 ©Thomas Biedermann

https://www.nudelheissundhos.de/2020/10/31/kuerbis-tarte-2/