Kürbis-Tarte 2-in-1



Mit Butternuss-Kürbis …

Kürbisse kann man braten oder kochen. Man kann sie aber auch dazu verwenden, mit ihnen zu backen.

Am besten gelingt ein Rührkuchen mit einem großen Anteil an fein geriebenem Kürbis.

Oder man häckselt den Kürbis klein und bereitet eine dünne Tarte zu.

Hierzu eignen sich eigentlich alle Kürbisarten.

Ich fange so langsam an, ein echter Kürbis-Fan zu werden. Denn jetzt, im Herbst, ist Kürbiszeit, denn diese haben jetzt Saison.

Und mein Discounter hat die ersten Kürbisse im Sortiment. Also habe ich gleich einmal einen Hokkaido- und einen Butternuss-Kürbis gekauft.

Beide haben den Vorteil, dass man die jeweilige Schale mitverzehren kann.

Und ich habe mich gleich dazu aufgerufen gefühlt, eine schöne Kürbis-Tarte mit diesen Kürbissen zuzubereiten und zu backen.

Aber nicht, dass ich nur eine Tarte zubereitet habe, nein, es sind eigentlich zwei Tartes in einer Tarte.

Denn ich habe jeweils 300 g der beiden Kürbissorten separat in der Küchenmaschine fein gehäckselt.

Und dann auf dem Mürbeteigboden in der Backform jeweils zu einer Hälfte ausgebreitet.



… und mit Hokkaido-Kürbis

Darauf kommt dann die Füllmasse, also der Eierstich aus Eiern und Sahne.

Und das wird dann gebacken. Und fertig sind die zwei Tartes in einer.

Man sieht auf dem Foto mit der ganzen Tarte sicherlich die beiden unterschiedlichen Kürbissorten. Links der eher gelbe Butternuss-Kürbis. Und rechts der eher orange Hokkaido-Kürbis.

Kürbis-Tarte 2-in-1



1. Oktober 2021
von Thobie
Kategorie Tarte
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 10 Minuten



Zutaten

Für den Boden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 300 g Butternuss-Kürbis
- 300 g Hokkaido-Kürbis

Anleitung

1. Kürbisse putzen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Separat in der Küchenmaschine fein häckseln. Jeweils in eine Schüssel geben.
3. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten und in der Backform ausdrücken.
4. Jeweils eine Kürbissorte auf einer Hälfte der Tarte ausbreiten und verteilen.
5. Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten. Auf der Tarte verteilen und einsickern lassen.
6. Nach dem Grundrezept backen.
7. Gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen.
8. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Butternuss,
Hokkaido,
Kürbis,
Mürbeteig

© 2026 ©Thomas Biedermann

https://www.nudelheissundhos.de/2021/10/01/kuerbis-tarte-2-in-1/