



Kürbiskuchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/kuerbiskuchen.jsp>



Kuchen aus Mürbeteig mit Kürbis Füllung.

Zutaten

Zutaten für: 8 Portionen

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
1	Kürbis (z.B. Butternut oder Hokkaido)	
300 g	Mürbeteig	
2	Eier	
100 g	Zucker, braun	
150 g	Ahornsirup	
20 g	Dinkelmehl	
50 g	Kürbiskerne	
	Butter für die Form	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **8 Portionen**

Zubereitungszeit: **20 Min.**

Fertig in: **60 Min.**

Je Portion : **1415 kJ, 338 kcal, 48 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 13 g Fett, 98 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zubereitung

- 1.) Den Backofen auf 165°C Umluft oder 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Kürbis halbieren, entkernen und mit der Schnittseite auf ein Backblech legen. Den Kürbis auf der mittleren Schiene für 40 Minuten backen, bis dieser fast zerfällt.
- 2.) Die gebutterte Springform mit dem Mürbeteig auskleiden. Den Kürbis mit dem Küchenmixer fein pürieren. Die Eier sowie den braunen Zucker, den Ahornsirup und das Dinkelmehl hinein Rühren. Das Kürbispüree in die Mürbeteigform gießen und ggf. glatt streichen.
- 3.) Den Ofen auf 180°C Umluft hochstellen und den Kürbiskuchen für 30 bis 40 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen, Zahnstocher oder Schaschlikspieß testen, ob der Teig durchgegart ist.
- 4.) Während der Kuchen auskühlt die Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne unter gelegentlichem Rühren ohne Zugabe von Fett anrösten.
- 5.) Den Kuchen mit einem Löffel Ahornsirup und der Kürbiskerne garnieren. Entdecken Sie weitere Kuchenrezepte. Zum Beispiel unsere leckeren, klassischen, unsere, dieses oder dieses Rezept für. Probieren Sie auch unser Rezept für aus! Kürbis-Fans sollten sich unser Rezept für nicht entgehen lassen! Tipp: Lassen Sie sich auch von unseren anderen typisch inspirieren.

Küchenutensilien



EDEKA zuhause Silikon-Teigschaber: Passt sich der Schüsselform an durch elastisches Funktionsteil aus Silikon Zum Ausschaben und Glattstreichen von Teigen und Cremes geeignet Mit abnehmbarem Funktionsteil zur leichten Reinigung Griffe und Aufhängeösen aus rostfreiem Edelstahl 18/10 Stabile Qualität Hitzebeständig bis 260 °C Spülmaschinengeeignet Praktische Aufhängeöse