Kürbis-Eierstich

Mit dem Rezept für Kürbis-Eierstich lässt sich ein Gericht zaubern, das nicht nur spektakulär aussieht, sondern auch wunderbar schmeckt. Einfach ausprobieren und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

1 Stk.	Kürbis
8 Stk.	Eier
200 ml	Kokosmilch
500 g	Zucker
1 TL	Vanille
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den Kürbis-Eierstich als Erstes den Ofen auf 190°C vorheizen und den Kürbis gründlich waschen und abtrocknen. Anschließend aus dem oberen Teil des Kürbisses einen Deckel herausschneiden. Nun das Innenleben des Kürbisses sorgfältig herauskratzen. Danach die Eier in eine Schüssel schlagen und mit einer Gabel leicht schaumig rühren.

2. Als Nächstes Kokosmilch, Vanille, Salz, Zucker zugeben und alles gut miteinander vermischen. Nun den restlichen Zucker in die Eier Masse einrühren, bis alles gut vermischt ist.

3. Dann das Ganze vorsichtig in den Kürbis einfüllen. Anschließend etwas Wasser auf das Backblech schütten und den Kürbis darauf stellen, den Deckel daneben legen und vorsichtig in den Ofen geben. Das Wasser hat den Sinn, dass es verdampft und so Feuchtigkeit zum Garen in der Luft liegt.

4. Nach etwa 45 Minuten ist der Deckel weich gekocht, diesen dann aus dem Ofen nehmen und beiseite legen, den restlichen Kürbis für weitere 45 Minuten im Ofen lassen.

5. Mit einem langen Kuchentester oder Holzstab in die Eiermasse stechen und wenn beim Herausziehen des Stabes keine Reste daran haften bleiben, ist der Kürbis fertig und kann aus dem Ofen genommen werden.

6. Den Kürbis nun für mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Zum Anrichten den Deckel schräg auf die Ei Masse auf den Kürbis setzten und von den Gästen bewundern lassen. Anschließend den Kürbis in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Der Kürbis-Eierstich schmeckt auch in Verbindung mit Ahornsirup oder einem feinen Likör besonders gut. Der Kürbis-Eierstich lässt sich handwarm, genauso wie gut gekühlt genießen.