# Kürbiskuchen

Der Kürbiskuchen ist in den USA ein traditioneller Nachtisch an Thanksgiving. Mit diesem Rezept gelingt die ungewöhnliche Kreation.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 2,1 h

## Zutaten

### Für den Mürbteig

| | |
|---|---|
| 125 g | Butter |
| 0.5 TL | Salz |
| 250 g | Mehl |
| 4 EL | Wasser (kalt) |

### Für den Belag

| | |
|---|---|
| 760 g | Kürbisse |
| 250 ml | Wasser |
| 150 ml | Milch |
| 150 ml | Schlagobers |
| 0.5 TL | Muskatnuss |
| 2 EL | Staubzucker (zum Bestreuen) |
| 0.5 TL | Ingwer (gemahlen) |
| 1 TL | Zimt |
| 0.5 TL | Salz |
| 210 g | Zucker |
| 1 Packung | Mandelstifte |
| 3 Stk. | Eier |

## Zubereitung

1. Gerade im Herbst hat der saftig-süße **Kürbiskuchen** Hochsaison. Für den Mürbeteig die Butter klein schneiden. Zusammen mit Mehl und Salz auf die Arbeitsfläche geben. Ein großes Küchenmesser nehmen und die Masse gründlich durchhacken.

2. Das Leitungswasser nach und nach darüber geben und per Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie wickeln und für eine Stunde auskühlen lassen.

3. Daraufhin eine Torten-Springform mit 26 Zentimeter Durchmesser einfetten, um die Teigmasse darin zu verteilen und den Rand nach oben zu ziehen. Nun diese Form abdecken und an einen kühlen Ort stellen.

4. In der Zwischenzeit den schmackhaften Belag zubereiten: Die Schale vom Kürbis entfernen und das Fruchtfleisch dann vierteln. Kürbis nun gemeinsam mit Wasser in einen Topf geben und ständig rührend aufkochen lassen. Mit dem Pürierstab zu Kürbismus mixen, vom Herd nehmen und erkalten lassen. Backofen auf 200 Grad Celsius einstellen.

5. Muskatnuss frisch reiben und unter das abgekühlte Mus ziehen. Zimt, Ingwer sowie Zucker und Salz ebenso unter das Kürbismus rühren. Eier kurz verrühren und ebenfalls zum Mus geben. Schlagobers und Milch in einer Schüssel vermischen, bevor diese auch zum Kürbismus kommen.

6. Das Kürbismus auf den gekühlten Kuchenteig verteilen und glattstreichen. Rund 25 Minuten im Ofen backen lassen.

7. Nach der Backzeit kurz auskühlen lassen und mit gerösteten Mandelstiften und Staubzucker bestreuen, servieren.

## Tipp

Den Kürbiskuchen noch mit einem Tupfer Schlagobers servieren.