Süße Kürbis-Tarte

Die süße Kürbis-Tarte ist ein feines Kuchen-Rezept, perfekt für alle, die Kürbis einmal von seiner süßen Seite genießen möchten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

für den Teig

200 g	Mehl (Type 405)
50 g	gemahlene Mandeln
0.5 TL	Backpulver
100 g	Zucker
1 Messerspitze	Zimt
125 g	kalte Butter
1 Stk.	Ei
	Butter (für die Form)

für die Füllung

750 g	Hokkaidokürbise
125 ml	Wasser
100 g	Sauerrahm (oder Schmand)
200 g	Créme frâiche
1 TL	Zimt
3 Messerspitzen	Piment (gemahlen)
3 Messerspitzen	Muskatnuss (gemahlen)
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier

175 g	Zucker
1 EL	Speisestärke

Zubereitung

1. Für die **süße Kürbis-Tarte** das Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Die Butter in Stückchen hinzufügen und rasch verkneten. Zum Schluss das Ei unterarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig ausrollen, in eine gefettete (Ø 26 cm) Tarteform legen und einen 3 cm hohen Rand formen. Im Kühlschrank kühl stellen.

2. Den Hokkaidokürbis würfeln, in wenig Wasser zirka15 Minuten weich kochen, anschließend pürieren und abkühlen lassen. Das Kürbispüree mit Sauerrahm, Crème fraîche, Zucker, Eiern, Speisestärke und Gewürzen cremig verrühren.

3. Die Masse auf den gekühlten Teig gießen. Im vorgeheizten **Backofen** bei 150 °C Ober-/Unterhitze zirka 60 Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist. Vom Ofen nehmen und die Kürbis-Tarte vollständig abkühlen lassen.

Tipp

Die süße Kürbis-Tarte nach Belieben mit Staubzucker, Schlagobers oder karamellisierten Nüssen garnieren.