



Pikanter Kürbiskuchen

Das Fleisch des Muskatkürbis ist von satter oranger Farbe, die den Kuchen attraktiv aussehen lässt. Zudem zählt er zu den aromatischeren Kürbissen, er schmeckt fruchtig mit einem feinen Muskatton.

Der Kürbiskuchen ist bekannter als süsse Version, doch auch pikant gewürzt schmeckt er sehr gut. Der Kürbis wird vorab mit Zwiebel und Knoblauch gegart und kräftig gewürzt. Danach wird er püriert und mit Rahm, Backpulver, Maizena, Käse und Eigelb vermischt. Kurz vor dem Backen zieht man steif geschlagenes Eiweiss unter die Kürbismasse, so wird der Kuchen schön fluffig.

Kürbisgerichte, z.B. als Gratin zubereitet, werden oft etwas mehlig, nicht so bei diesem Kuchen, Rahm, Käse und Ei machen ihn glatt und geschmeidig.

Zutaten (Backblech ø24cm)

1Stk	runder Blätterteig
350g	Muskatkürbis gerüstet
1El	Oliveöl
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
5cl	Vollrahm
20g	Sbrinz gerieben
1Tl	Maizena
1	Ei
1/2Tl	Backpulver
2-3Msp	Indisches Curry (scharf)
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Kürbis schälen, Kerne und Heu herauschneiden. Kürbis würfeln.

Kürbis zusammen mit Zwiebel und Knoblauch ca. 3-4 Minuten andünsten, dabei häufig wenden. 5cl Wasser dazugießen und den Kürbis zugedeckt weich schmoren (ca. 15 Minuten). Deckel abnehmen und 5 Minuten weiterköcheln, damit die Flüssigkeit etwas ausdampft. Pfanne vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

Kürbis in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Kürbispüree in eine Schüssel geben.

Maizena und Backpulver in den Rahm einrühren.

Eigelb vom Eiweiss trennen.

Rahm, Eigelb und geriebener Sbrinz zum Kürbis geben und vermischen. Mit Curry, Salz und Pfeffer grosszügig würzen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Etwas Bratbutter schmelzen und die Backform damit ausstreichen.

Form mit Blätterteig auslegen und den Boden mit einer Gabel ein paar Mal einstechen.

Eiweiss mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Eiweiss unter die Füllung ziehen, dabei nur gerade solange mischen bis der Eischnee gut verteilt ist. Masse auf den Blätterteig geben und den Kuchen sogleich im unteren Drittel in den Ofen einschieben. Ca. 30 Minuten backen bis sich der Kuchen zu bräunen beginnt.









