

Liebe Köch*innen,

Kürbis geht super in süß! Für den Mürbteig habt oder findet ihr bestimmt ein Rezept, die Füllung ist jedoch einzigartig! Weil der Kürbis sich schwer grammgenau garen lässt und sicher etwas übrigbleibt, ein kleiner Tipp: Den übrigen gegarten Kürbis habe ihn mit Mandelmus, Abrieb und Saft von Satsuma, Zucker sowie etwas Süßspeisengewürz gemixt. Das ergibt eine herrlich süße Creme, die sich dekorativ auf den Teller geben lässt. Diese Creme lässt sich auch gut einfrieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für eine Springform

- 400 g Kürbisfleisch gegart (Butternut)
- 430 ml Sahne
- 600 g Zucker
- 1 TL Süßspeisengewürz
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- Mürbteig (süß)

Zum Garen

- Etwas Zucker und Öl

Zum Karamellisieren

- Rohrohrzucker

Zubereitung

Zuerst den Kürbis halbieren und das Kerngehäuse herausholen. Dann mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech legen und die Schnittfläche mit etwas Öl benetzen und pro Hälfte etwa 2-3 EL Zucker darauf geben. Bei 175 Grad Umluft etwa 40 Minuten backen. Wenn man leicht mit der Gabel einstechen kann, ist er gar. Den Kürbis etwas auskühlen lassen und die Haut abziehen (oder das Fruchtfleisch raus löffeln) und abwiegen. In einen Standmixer geben und die restlichen abgewogenen Zutaten dazu geben. Alles cremig mixen. Die Springform mit Backpapier, dann mit dem Mürbteig auslegen und die Creme darauf geben. Bei 145 Grad Umluft etwa 50 Minuten backen. Wenn die Quiche den Wackeltest besteht (sie darf noch etwas wackeln, aber nicht flüssig sein) herausnehmen, auskühlen lassen und portionieren. Dann wie eine Creme brûlée karamellisieren und gleich servieren.

Meine Tipps zum karamellisieren: Es karamellisiert schneller, wenn man den Rohrohrzucker vorher fein mixt. Und eine richtig knusprige Karamell Schicht bekommt ihr, wenn ihr eine Schicht Zucker mit dem Brenner karamellisiert und direkt noch eine Schicht Zucker darauf gebt und während alles noch warm ist nochmal karamellisiert. So fusionieren die zwei Schichten zu einer dickeren Schicht, die schön knackig ist.

Dazu passt gut Zwetschgenkompott.