Kürbistorte mit Zimt

PORTIONEN: FÜR EINE TARTFORM

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

Für den Mürbeteig:
250 g Mehl
125 g kalte Butter
70 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Für die Kürbisfüllung:
500 g Hokkaido-Kürbis, geputzt
3 Eier
100 g brauner Zucker
200 ml Sahne
1 TL Zimt
1 TL Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Muskat
1 Prise Salz

Zum Servieren:
200 ml Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
etwas Zimt zum Bestreuen

Lindchen schmeckt

Kürbistorte mit Zimt

PORTIONEN: FÜR EINE TARTFORM

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Währenddessen den Hokkaido-Kürbis in kleine Stücke schneiden. Die Schale kann beim Hokkaido mitverwendet werden. Die Kürbisstücke in wenig Wasser etwa 15 Minuten weich garen, anschließend gut abtropfen lassen und fein pürieren. Das Kürbispüree etwas abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Mürbeteig ausrollen, in die gefettete Tarteform geben und dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und etwa 10 Minuten vorbacken.
4. Für die Füllung 500 g Kürbispüree mit Eiern, braunem Zucker, Sahne, Zimt, Vanille, Muskat und einer Prise Salz verrühren. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und die Kürbistorte für weitere 40–45 Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
5. Kurz vor dem Servieren die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Die Kürbistorte mit Sahnetupfen dekorieren und mit etwas Zimt bestäuben.

Tipp:
Die Kürbistorte schmeckt besonders gut, wenn sie nach dem Auskühlen noch ein bis zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen darf.

Lindchen schmeckt