

GENUSS

KÜRBIS auf die süße Art

Das XXL-Gemüse überzeugt in Cremes wie auch
in Teigen mit feinem Geschmack



Mini-Kürbis- Käsekuchen

Getoppt mit luftigem Baiser
und noch leicht warm serviert
sind sie ein Hochgenuss



Kürbis-Pie mit Knusperboden

Die Würze des Keksbodens im Zusammenspiel mit dem dezenten Kokosaroma in der Füllung macht ihn so besonders



Mini-Kürbis-Käsekuchen

Für 12 Stück:

- 160 g Spekulatius-Kekse • 60 g Butter
- 200 g Kürbisfruchtfleisch
- 3 EL Zitronensaft • 4 Eigelb • 100 g Zucker • 300 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 TL Zimtpulver • 20 g Speisestärke
- 3 Eiweiß • 150 g Puderzucker

1. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. Die Butter schmelzen und mit den Bröseln mischen. Eine 12er-Muffinform mit Papierförmchen auslegen und darin je etwas Keksmasse mit einem kleinen Glas als Boden festdrücken. Kalt stellen.

2. Kürbisfruchtfleisch klein würfeln. Mit 2 EL Zitronensaft und 4–5 EL Wasser in einem Topf ca. 10 Min. weich dünsten. Abkühlen lassen und fein pürieren.

3. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Frischkäse, Zimt, Stärke und das Kürbispüree unterrühren. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Käsemasse in die Förmchen füllen, glatt streichen und ca. 17 Min. im Ofen auf der mittleren Schiene backen.

4. Eiweiße mit übrigem Zitronensaft steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen und so lange weiter-schlagen, bis eine feste, glänzende Masse entstanden ist. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Käsekuchen herausnehmen. Baiser-Masse daraufspritzen und weitere 8–10 Min. backen, bis sie leicht gebräunt ist. Die Mini-Käsekuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Evtl. mit Kürbiskernen garnieren.

Zubereitung: ca. 1 Std.

Pro Stück: ca. 270 kcal,
14 g F, 32 g KH, 4 g E



Kürbis-Pie mit Knusperboden

Für 8 Stück:

- 1 Butternusskürbis • 150 g zuckerfreie Spekulatius • 50 g Margarine • 50 ml Reissirup • 80 ml Kokosmilch • 1 EL Honig
- 2 EL Maisstärke • 1 TL Vanillearoma
- 1 TL Zimt • 1 Messerspitze gemahlener Ingwer • 1 Prise Muskat • 1 Prise Salz

1. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Kürbis schälen

und in kleine Stücke schneiden. Diese auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. 30–40 Min. im Ofen weich backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und dann pürieren.

2. Die Kekse mahlen. Mit weicher Margarine und 20 ml Sirup kurz mixen. Als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (Ø 22 cm) geben und leicht andrücken. Am Rand 1½ cm hochdrücken. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) herunterschalten. Den Boden 10 Min. vorbacken.

3. Inzwischen 200 g Kürbispüree mit Kokosmilch, Honig, übrigem Reissirup, Stärke, Vanille, Zimt, Ingwer, Muskat und Salz mit dem Stabmixer fein mixen. Den Boden kurz aus dem Ofen nehmen. Füllung daraufgeben. Weitere 40 Min. backen. Den Kuchen komplett abkühlen lassen und vor dem Servieren mindestens 8 Std. kalt stellen.

Zubereitung: ca. 1¾ Std.

Pro Stück: ca. 165 kcal,
8 g F, 22 g KH, 2 g EE

Extra-Tipps

Beliebte Sorten Der **Hokkaido** kann samt Schale gebraten, gebacken oder gekocht werden und besitzt ein feines, nussiges Aroma. Der **Muskatkürbis** ist ein Schwergewicht und kann bis zu 40 Kilogramm auf die Waage bringen. Daraus wird er oft in Stücken verkauft. Der **Butternut** besitzt, wie der Name schon sagt, ein buttriges Aroma. Er eignet gut für süße Kürbiskuchen. Der Butternut lässt sich wie der Hokkaido gut im Backofen garen.

Frosting Anstelle des Baisers kann man die Mini-Kürbis-Käsekuchen auch mit einem leckeren Frosting toppen. Dafür 125 g weiche Butter, 400 g Frischkäse und 100 g Puderzucker verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit beliebiger Spritztülle geben und auf die ausgekühlten Muffins spritzen.

Schälen und schneiden Kürbisse zu zerteilen stellt eine kleine Herausforderung dar, denn das rohe Fleisch ist sehr hart. Daher sollte man ein

stabiles, schweres Messer verwenden. Einen großen Kürbis wie den Muskatkürbis zerteilt man zunächst in Achtel oder noch kleinere Stücke. Dann schält man ihn entweder mit einem Sparschäler (Butternut) oder mit einem Messer (Muskatkürbis). Mit einem Esslöffel kann man die Kerne leicht abschaben. Wer sowieso gegartes Kürbisfleisch verwenden will, kann sich viel Arbeit beim Zerschneiden sparen. Einfach den Kürbis halbieren und bei 120–150 Grad 20–30 Min. im Backofen vorgaren. Danach kann man den Kürbis ganz leicht aushöhlen, schneiden und schälen.

Lagern Ganze Kürbisse halten sich an dunklen und kühlen Orten ohne Probleme über mehrere Wochen. Einmal angeschnitten sollte man sie im Kühlschrank lagern, dann halten sie sich noch etwa eine Woche. Kürbisse lassen sich auch hervorragend einfrieren. Am besten eignen sich vorgegarte Stücke oder man püriert das Kürbisfleisch vor dem Einfrieren.



Kreativ & raffiniert

Säuerlich-frische, cremig-süße und fein-würzige Aromen vereinen sich hier zu einer einzigartigen Komposition

Backen nach Bildern

Kürbisrolle mit Sanddorn

Für 10 Stücke:

- 400 g Hokkaidokürbis
- 4 Eier • 1 Prise Salz
- 170 g Zucker • 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Kürbisgewürz
- 200 g Butter • 4 Eigelb
- 160 g Puderzucker
- 100 g Sanddornpüree
- 150 g Mascarpone
- 100 g Sahne
- 30 g Walnusskernhälften
- einige Bio-Sanddornbeeren an Zweigen
- 20 g geröstete Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

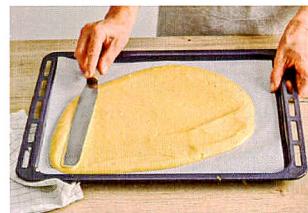


Schritt 1 Kürbis putzen und die Kerne entfernen. Kürbisfruchtfleisch in Stücke

schneiden. In eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform geben. Mit Alufolie abdecken und im Ofen bei 200 Grad Umluft ca. 30 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist. Leicht abkühlen lassen und im Mixer fein pürieren.



Schritt 2 Eier in eine Rührschüssel aufschlagen. Salz und 150 g Zucker hinzufügen und die Masse schaumig schlagen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl in ein Sieb geben. Auf die Schaummasse sieben. Behutsam unterziehen. Backpulver zugeben und unterheben. Kürbisgewürz dazugeben und ebenfalls unterheben. Zuletzt 150 g Kürbispüree hinzufügen und mit einem Teigspatel unterziehen.



Schritt 3 Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und glatt streichen. 15–18 Min. backen. In der Zwischenzeit ein Geschirrtuch anfeuchten. 1 Stück Backpapier mit restlichem Zucker bestreuen. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf das gezuckerte Backpapier stürzen. Mit dem Geschirrtuch abdecken und auskühlen lassen.



Schritt 4 Für die Füllung die Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Eigelb in eine Rührschüssel geben.

150 g Puderzucker nach und nach unterschlagen. Zuletzt die Butter löffelweise hinzufügen und alles luftig aufschlagen. Löffelweise das Sanddornpüree unterrühren. Nach und nach den Mascarpone zugeben und einarbeiten, sodass eine glatte Masse entsteht.



Schritt 5 Das mitgebackene Backpapier vom Kürbisbiskuit behutsam abziehen. Die Sanddorncreme auf den Teigboden geben und glatt streichen. Mithilfe des Backpapiers von der Längsseite her zur Roulade aufrollen. Abgedeckt 1–2 Std. kalt stellen.



Schritt 6 Vor dem Servieren die Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Roulade mit dem restlichen Puderzucker bestäuben. Die Sahne in Rosetten aufspritzen.



Schritt 7 Die Roulade mit Walnusshälften, Sanddornzweigen und Kürbiskernen bestreuen.

Zubereitung: ca. 1 1/4 Std.

Pro Stück: ca. 285 kcal, 17 g F, 28 g KH, 4 g E