

## Kürbiskuchen – Der Herbstbote neu interpretiert

[Kuchen & Gebäck](#)[Herbst](#)[Kuchen](#)[Österreichisch](#)[Vegetarisch](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** 

Das Mehl mit der kalten Butter und etwas Salz vermengen und anschließend das kalte Wasser beimengen. Teig kneten bis er geschmeidig wird, in den Kühlschrank geben und mindestens 30 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit den Kürbis samt Schale in Würfel schneiden und das Backrohr auf 180 °C vorheizen. In einem großen Topf das Schlagobers, den Eierweinbrand, die Gewürze und den Zucker vermengen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Kürbis zugeben und bei geringer Hitze köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Den Kürbis pürieren und die Flüssigkeit abkühlen lassen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, etwa 2 cm dick ausrollen und in die Tarteform legen. Wenn die Flüssigkeit abgekühlt ist, die Eier untermischen. Danach die Füllung in die mit Teig belegte Tarteform füllen und den Kuchen etwa 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen, mit Schlagobers und Zimt garnieren und servieren.



### ZUTATEN



Zutaten für 1 Kuchen:

Für den Teig:

300 g Mehl

175 g Butter

70 ml Wasser

1 Prise Salz

Für die Füllung:

1/2 kg Kürbis (am besten Hokkaido oder Butternuss)

150 g Zucker 1 TL Zimt

1/2 TL Ingwer (Pulver oder frisch gerieben)

1 Messerspitze  
Nelkenpulver

1 Messerspitze  
Muskatpulver

1 Vanilleschote (Mark)

250 ml Schlagobers

50 ml Milch

1 Schuss Spitz  
Eierweinbrand

3 Eier

Für die Garnitur:

Etwas Schlagobers und  
Zimtpulver