



Kürbistarte

Zeit gesamt
2h 30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Butter	125 g
Puderzucker	60 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	180 g
Mandeln, gemahlen	50 g
Hokkaidokürbis	500 g
Ingwer, frisch	5 g
Apfelsaft	250 ml
Schmand	200 g
Zucker	40 g
Zimt	0.5 TL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Springform 28 cm

Durchmesser, Pürierstab

1. 1 Ei trennen. In einer Schüssel Butter, Puderzucker, Salz, Eigelb, Mehl und Mandeln zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf 1–2 EL kaltes Wasser zufügen. Teig ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Inzwischen Kürbis halbieren, entkernen, schälen und würfeln. Ingwer schälen und grob würfeln. In einem Topf Kürbis und Ingwer mit Apfelsaft auf mittlerer Stufe aufkochen und ca. 12–15 Min. sehr weich garen. Anschließend abgießen, abkühlen lassen und in einem hohen Gefäß fein pürieren.
3. Teig auf wenig Mehl zu einem Kreis ausrollen und eine gefettete Tarteform (26 cm Durchmesser) damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und kühl stellen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tarteboden mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte einfüllen und Boden im Backofen ca. 10 Min. vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, weitere ca. 2 Min. backen.
5. In einer Schüssel Schmand, restliche Eier, Eiweiß, Zucker und Zimt verquirlen. Kaltes Kürbispüree zufügen und glatt rühren. Masse auf den Tarteboden gießen. Kürbistarte ca. 30 Min. backen, bis die Füllung fest ist. Auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu schmeckt [Joghurt-Eis mit Butterkeksen](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 202 kcal

Kohlenhydrate 21 g

Eiweiß 4 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 12 g