



Kürbis-Tarte

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Backen: ca. 45 Min.

für ein Backblech von 24 cm Ø,
gefettet

FÜLLUNG

500 g Kürbis, in Würfeln

50 g Zucker

1 dl Ahornsirup (siehe Seite 14)

2 dl Halbrahm

2 Esslöffel Maizena

2 Eier

4 Eigelb

Kürbis zugedeckt im Dampfkörbchen weich garen, auskühlen. Mit den restlichen Zutaten fein pürieren.

BODEN

ca. 250 g Fertig-Mürbeteig

Den Teig rund auswallen, ins vorbereitete Blech legen, Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 10 Min. in den Tiefkühler stellen. Den Teigboden mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten oder einem kleineren Blech beschweren.

VORBACKEN: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen. Backpapier und Hülsenfrüchte oder kleineres Blech entfernen. Die Füllung auf dem Teigboden verteilen, glatt streichen.

FERTIG BACKEN: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

GARNITUR

1 Esslöffel Kürbiskerne, geröstet
wenig Ahornsirup

Tarte lauwarm nach Belieben mit Kürbiskern-Glace (siehe unten) servieren, garnieren.

Kürbiskern-Glace

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Gefrieren: ca. 5 Std.

ergibt ca. 7 dl

3 dl Milch

2½ dl Rahm

3 Esslöffel Ahornsirup

3 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Maizena

2 frische Eier

2 Esslöffel Kürbiskerne, fein gehackt,
geröstet

1 Esslöffel Kürbiskernöl

Alle Zutaten bis und mit Eiern in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, dann unter Rühren bei mittlerer Hitze bis **vors** Kochen bringen. Pfanne von der Platte ziehen, ca. 2 Min.iterrühren, die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, sofort auskühlen. Die Kürbiskerne und das Kürbiskernöl darunter rühren, in ein Gefäß füllen und zugedeckt im Tiefkühler ca. 5 Std. gefrieren. Ab und zu durchrühren, damit die Eiskristalle klein bleiben; oder in einer Glacemaschine gefrieren.