

Kürbistarte mit Caramelsauce

FÜR 4 PERSONEN

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 65 Min.

für ein rundes Backblech von ca. 28 cm Ø, gefettet

1 rund ausgewallter Mürbeteig (ca. 32 cm Ø)

Vorbereiten: Teig in das vorbereitete Blech legen, Rand mit einem Gabelstiel gut andrücken, ca. 15 Min. kühl stellen. Boden dicht einstechen, Backpapier darauf legen, mit einem Blech von ca. 26 cm Ø beschweren.

Blindbacken: 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, kleineres Blech und Backpapier entfernen, Teigboden ca. 10 Min. weiterbacken, herausnehmen.

Füllung

150 g Zucker*

4 Esslöffel Wasser

3 Esslöffel Wasser, heiss

500 g Kürbis* (z. B. Moschus), in kleinen Stücken

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

1 Prise Salz

1,8 dl Rahm*

2 Eier*

½ Esslöffel Maizena

½ unbehandelte Zitrone*, abgeriebene Schale und Saft

½ Teelöffel frischer Ingwer, fein gerieben



1. Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. **2.** Pfanne von der Platte ziehen, Wasser begeben. Kürbis, Vanillesamen und Salz begeben, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. knapp weich köcheln. Entstandene Caramelsauce in eine kleine Schüssel abgiesen, 1 Esslöffel davon zusammen mit den Kürbisstücken fein pürieren, restliche Sauce auskühlen, zugedeckt kühl stellen. **3.** Rahm und alle Zutaten bis und mit Ingwer gut verrühren, zum Kürbismus giessen, mischen. Masse auf dem vorgebackenen Teigboden gleichmässig verteilen.

Fertig backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 110 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 30 Min. abkühlen. Herausnehmen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Servieren: Kürbistarte auf Tellern anrichten, Caramelsauce dazu servieren.

Mein Einkauf

- 1 rund ausgewallter Mürbeteig (ca. 32 cm Ø)
- 500 g Kürbis* (z. B. Moschus)
- 1,8 dl Rahm*
- ½ unbehandelte Zitrone*
- ½ Teelöffel frischer Ingwer

Im Vorrat

- Zucker*
- Vanillestängel
- Eier*
- Maizena

*Diese Zutaten sind als Naturaplan-Produkte erhältlich.