

Kürbiskuchen

Zutaten (für 1 Kuchen):

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Hokkaido Kürbis (1 kg)
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 2 EL Butter
- 1 Zimtstange
- angeriebene Muskatnuss
- abgeriebene Schale 1 Bio Orange
- 6 EL Ahornsirup
- 3-4 EL brauner Rum
- 125 g Crème double

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, Butter in Stückchen, 1 Ei, 1 EL kaltes Wasser und Salz zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt kalt stellen.
2. Kürbis vierteln, entkernen und schälen. Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Butter in einem Topf erhitzen und Kürbis und Ingwer darin andünsten. 200 ml Wasser zugießen, Zimt, Muskat und Orangeschale zugeben und geschlossen bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen, dabei regelmäßig umrühren.
3. Zimt entfernen, Kürbismasse auskühlen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine Form (24 cm ø) geben und einen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. 3 Eier, Ahornsirup, Rum und Crème double zur Kürbismasse geben und glatt verrühren.
4. Kürbismasse auf den Teigboden geben und glatt verstreichen. Kuchen im heißen Ofen bei 220° 35 Minuten backen.