



LECKERES rund um den Kürbis

Kürbistorte

Für den Boden:

100 g	Zucker
200 g	Butter
300 g	Mehl
1	Ei
1	Prise Salz

Für den Boden alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 30 Min. kühl stellen. Backofen auf 220° vorheizen. Teig in eine Springform geben und einen kleinen Rand hochziehen.

Den Boden 10 Min. im vorgeheizten Backofen backen; aus dem Ofen nehmen, aber in der Form lassen.

Für den Belag:

500 g	Kürbis
$\frac{1}{8}$ l	Wasser
80 g	Zucker
3	Eier
1 MSP	Zimt, etwas geriebener Muskat
$\frac{1}{2}$ TL	gemahlener Ingwer
50 g	Butter
2 EL	Speisestärke
1	Prise Salz

Den Kürbis waschen, je nach Sorte schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Das Fruchtfleisch mit $\frac{1}{8}$ l Wasser etwa 15 Min. garen. Abkühlen lassen und passieren.

In der Zwischenzeit die Butter zerlassen und abkühlen.

Eier trennen und Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Zimt, Muskat, Ingwer zufügen. Abgekühlte, flüssige Butter unterrühren. Stärke mit Wasser anrühren und unter das kalte Kürbismus ziehen. Kürbismus unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterziehen.

Die Masse auf dem abgekühlten Mürbe-teigboden verteilen und bei 220°, 20 Min. backen.

Leckere Kürbisse für diese
Rezepte erhalten Sie bei:



LECKERES rund um den Kürbis

Kürbis-Torte mit Guss

5	Eiklar
50 g	feinkörniger Zucker
5	Eigelb
150 g	Zucker
60 g	Paniermehl
½	abgeriebene Zitrone
120 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	gemahlene Mandeln
250 g	geraspelter Kürbis
½	Päckchen Backpulver
2 EL	Kirschwasser

Das Eiklar fast steif schlagen, dann unter weiterem Schlagen 50g feinkörnigen Zucker einrieseln lassen.

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Paniermehl, Zitronenschale, Haselnüsse, Mandeln, Kürbis, Backpulver und Kirschwasser unter die schaumige Eigelb-Zucker-Masse heben. Anschließend den Eischnee unterheben.

Teigmasse nun vorsichtig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) ca. 50 - 60 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen einen Guss aus Puderzucker und Zitronensaft zubereiten und den Kuchen damit bestreichen.

Für den Guss:

100 g	Puderzucker
4 EL	Zitronensaft



LECKERES rund um den Kürbis

Kürbisbrötchen

1250 g	Mehl, davon 250g Vollkornmehl
500 g	Kürbis
170 g	Zucker
2	Päckchen Trockenhe- fe
1	Prise Salz
200 g	Margarine
1	Ei
¼ l	lauwarme Milch
1	Teelöffel Öl
	Milch / Kürbiskerne

Kürbis waschen, je nach Sorte schälen und fein raspeln. Kürbismasse leicht anwärmen.

Alle Zutaten verkneten und gehen lassen, anschließend gut durchkneten und Brötchen formen mit Milch bepinseln und ggf. mit Kürbiskernen bestreuen.

Diese auf ein gefettetes bemehltes Backblech setzen und nochmals gehen lassen.

Im vorgeheizten Herd bei 225°C 20 Min. backen.

Tipp: kleine Suppenbrötchen formen



LECKERES rund um den Kürbis

Kürbisauflauf mit Zimtsahne (für 6 Personen)

1 kg	Kürbisfleisch
200 ml	Weißwein, Saft einer Zitrone
100 ml	Apfelessig
400 g	Zucker
1 MSP	gemahlener Zimt
2	Nelken
½ l	Milch
1	Vanilleschote
100 g	Zucker
6	frische Eier
15	Scheiben Weißbrot
	Butter für die Auflauf- form
300 g	Schlagsahne
1 TL	gemahlener Zimt

Das Kürbisfleisch in 2 cm große Würfel schneiden, zusammen mit Weißwein, Zitronensaft, Apfelessig, Zucker (400 g), Zimt und Nelken in einem Topf bissfest köcheln. Die Flüssigkeit sollte fast verdampft sein.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark zur Milch geben. Milch, Vanillemark und 100 g Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen und die Eier einrühren. Die Weißbrotscheiben mit der Eier-Milch tränken.

Boden und Rand einer gebutterten, zylindrischen Auflaufform mit Brot auslegen. Darauf das Kürbisragout füllen. Die übrige Eier-Milch über alles gießen. Mit den restlichen Brotscheiben abdecken.

Die Form im vorgeheizten Backofen bei 200° C, Gas Stufe 3, etwa 35 Minuten backen.

Den Auflauf kurz abkühlen lassen und auf eine runde Platte stürzen. Die Sahne steif schlagen und den gestürzten Auflauf bestreichen. Zum Schluss die Sahne mit gemahlenem Zimt überstäuben.



LECKERES rund um den Kürbis

Kürbis-Muffins (12 Stück)

200 g	Kürbis
170 g	Mehl
2 geh. TL	Backpulver
70 g	Zucker
	etwas Zimt, Muskatnuss Salz
6 EL	Öl
2	Eier
	Zitronenaroma
100 g	Joghurt
Butter oder Margarine	für die Muffinform

Kürbisfleisch fein raspeln.

Muffinformen mit etwas Butter oder Margarine einfetten.

Mehl, Backpulver, Zucker mit je einer kräftigen Prise Zimt, Muskat und Salz vermischen.

Öl in eine Rührschüssel geben. Eier, Joghurt und ggf. Zitronenaroma hinzufügen und schaumig schlagen.

Die vorbereitete Mehlmischung und die Kürbisraspeln unter den Teig mischen. Teig in die Muffinformen füllen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Backofen auf 220° C vorheizen.

Tipp: mit Zimtsahne servieren



LECKERES rund um den Kürbis

Kürbiskuchen (für 12 Personen)

4	Eigelb	Eigelb und Zucker schlagen, bis die Masse dickschaumig und cremig wird und der Zucker aufgelöst ist.
150 g	Zucker	
50 g	Paniermehl	Kürbis waschen, je nach Sorte schälen, entkernen und fein raspeln.
	abgeriebene Schale von einer ½ unbehandelten Zitrone	Paniermehl, Zitronenschale, Rum, Nüsse und Kürbis unterheben. Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterziehen.
100 g	gemischte Nüsse	
200 g	Kürbis	Das Eiklar mit Salz schnittfest schlagen. Alle Kuchenmassen mischen, so dass keine Eiweiß-Inseln zurückbleiben.
2 EL	Speisestärke	
1 TL	Backpulver	Die Masse in einegefettete, mit Mehl bestäubte Spring- / Kastenform (Ø 24 cm) füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen (200 C, Gas: Stufe 3) etwa 45 Minuten (Garprobe) backen. Auskühlen lassen.
2 cl	Rum	
4	Eiklar	
1	Prise Salz	

Leckere Kürbisse für diese
Rezepte erhalten Sie bei:



LECKERES rund um den Kürbis

Kürbis-Pfirsich-Konfitüre

- 600 g Kürbis
- 400 g Pfirsiche
- 1 kg Gelierzucker
- 1 Zitronensaft und Schale
- 1 TL gemahlener Ingwer

Kürbis waschen, je nach Sorte schälen und entkernen.

Pfirsiche in kochendes Wasser geben, Schale abziehen und entkernen

Kürbis und Pfirsiche würfeln.

Früchte mit dem Gelierzucker (und evtl. Ingwer) vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Zitronenschale entfernen, sofort randvoll in Gläser füllen und verschließen. Kurz die Gläser umdrehen, damit die restliche Luft keimfrei gemacht wird.

Tipp:
Zitronenmelisseblättchen nach dem Kochen zufügen



LECKERES rund um den Kürbis

Kürbis – Apfel - Konfitüre

- 500 g Kürbisfleisch
- 500 g ungesüßtes Apfelmus
- 1 kg Gelierzucker (1:1)

Saft und Schale von
einer unbehandelten
Zitrone

Das Kürbisfleisch mit Gelierzucker, Apfelmus, Zitronensaft und -schale 4 Minuten aufkochen und in vorbereitete Gläser füllen. Gläser sofort verschließen und umdrehen, damit die noch vorhandene Luft keimfrei gemacht wird.

Schnell gemacht!

Lecker auf frischem Brot!



LECKERES rund um den Kürbis

Kürbis-Apfel-Konfitüre mit Alkohol

- 600 g Kürbis
- 400 g säuerliche Äpfel
- 1 geriebene Zitronenschale
- 1 Päckchen Gelierpulver
- 1125 g Zucker
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlene Nelken
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlene Zimt
- 4 EL Weißwein
- 4 - 5 EL Zitronensaft

Den Kürbis und die Äpfel waschen. Den Kürbis je nach Sorte schälen und entkernen. Kürbis und Äpfel fein würfeln und mit der Zitronenschale köcheln lassen, bis sich etwas Flüssigkeit bildet.

2 EL Zucker mit dem Gelierpulver vermischen und unterrühren. Die Masse einmal sprudelnd aufkochen lassen und den restlichen Zucker, Wein und die Gewürze einrühren. 1 Minute stark aufkochen lassen und den Zitronensaft unterrühren.

Die Konfitüre kochend heiß randvoll in kleine Gläser füllen und diese fest verschließen. Gläser kurz umdrehen, damit die verbleibende Luft keimfrei wird.



LECKERES rund um den Kürbis

Kürbis - Marmelade

2,5 kg	Kürbisfleisch
2 - 3	unbehandelte Zitronen
1,5 kg	Gelierzucker
	Rum nach Geschmack
1	Prise Salz

Kürbis waschen, je nach Sorte schälen und entkernen. Das fertig zubereitete Kürbisfleisch über Nacht in einem Sieb / Durchschlag kühl abtropfen lassen. Am nächsten Tag zerkleinern.

Das Mus mit den klein geschnittenen Zitronen, dem Gelierzucker vermischen und alles 4 Minuten kochen lassen. Zum Schluss - je nach Geschmack - kann noch ein Schuss Rum hinzugefügt werden.

Die Marmelade sofort in Gläser füllen und diese verschließen. Gläser kurz umdrehen, damit die verbleibende Luft keimfrei wird.