



## Kürbistorte

### **Zutaten für den Boden:**

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

### **Zubereitung:**

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.

### **Zutaten für den Belag:**

500 g Kürbis (z. B. Sunny Hokkaido), 1/8 l Wasser, 80 g Zucker, 3 Eier, 1 MSP Zimt, etwas geriebener Muskat, 1/2 TL gemahlener Ingwer, 50 g Butter, 2 EL Speisestärke, 1 Prise Salz

### **Zubereitung:**

Den Kürbis waschen, je nach Sorte schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Das Fruchtfleisch mit 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 Ei-gelbmasse rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterziehen.

Die Masse auf dem abgekühlten Mürbeteigboden verteilen und bei 220°, 20 Min. backen.

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team