Kürbiskuchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 8

Zubereitung

500 g Kürbis, Butternuss, entspricht ca. ½ Kürbis

1 Rosmarinzweig

Kürbis schälen und in 1,5 cm grosse Stücke schneiden. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und fein hacken.

2 Eier

250 ml Halbrahm

100 g Gruyère, gerieben

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

Muskatnuss, gerieben

Eier für den Guss verquirlen, Halbrahm, Gruyère und Rosmarin unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

1 Kuchenteig, rund ausgewallt

3 EL Kürbiskerne

Teig mit dem Backpapier in das runde Kuchenblech geben und mit der Gabel einstechen. Kürbis auf den Teig geben und Guss darüber verteilen. Kürbiskerne darüberstreuen.

Rundes Kuchenblech auf dem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Backgut einschieben

Zubehör

Kuchenblech rund mit TopClean, ø29 cm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021