

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Kürbistorte

Gattung: Backen, Gebäck. Erntedank, Kürbis, Torte

Geriebener Teig:	
150 g Mehl,	2 kaltes Wasser, ca.
75 g kalte Butter,	1 Spritzer Salz
Belag:	
500 g Kürbisfleisch (geschälte -Würfel),	1 Prise Zimtpulver,
Salz,	1 Prise Ingwerpulver oder frisch geriebene
50 g Butter,	-Ingwerwurzel nach
100 g Zucker,	1 Essl. Speisestärke
2 Eier,	

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Beides mit den Händen leicht reiben bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. In die Mitte eine Vertiefung machen. Kaltes Wasser und Salz hineingeben. Mit einem Kochlöffel vermengen. Rasch kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. 30 Minuten kalt stellen.

Eine Springform einfetten, mit dem Teig belegen, dabei einen Rand hochziehen und den Boden mit einer Gabel einstechen.

Für den Belag Kürbis in wenig Salzwasser aufsetzen und ca. 15 Minuten dünsten. Wenn das Fleisch weich ist, pürieren.

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eigelb darunter rühren. Zimt- und Ingwerpulver dazu mischen. Speisestärke und Kürbismus untermischen. Die Creme auf den vorbereiteten Teigboden geben und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf den Kürbiskuchen verteilen. Nochmals in den Backofen schieben bis das Eiweiß hellbraun ist (ca. 20 Minuten).