

Pikanter Kürbiskuchen

Herbstzeit ist Kürbiszeit! Der saftige Kürbiskuchen schmeckt herrlich herzhaft und aromatisch zugleich! Der Kuchen lässt sich unkompliziert zubereiten, prima einfrieren und schmeckt kalt und warm köstlich! Das Rezept wurde mir von Sybille F. mitgeteilt. Dankeschön, liebe Sybille, für die tolle und geschmackvolle Rezeptidee! ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Mürbeteig:

220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen auf Maisbasis.

1 gestrichener TL Xanthan

100g Butter (ggf. laktosefrei), kalt

4 EL Wasser

1 Ei

1/4 TL Salz

Für den Belag:

300g Kürbisfleisch (z.B. Hokkaido)

1 Stange Lauch

½ Bund Petersilie

100g Schinken, geräuchert

125ml Sahne

2 Eier (Gr. M)

125g Käse (z.B. Emmentaler, Gouda oder Mozzarella), gerieben

Salz

Pfeffer

Cayennepfeffer

1. Für den Mürbeteig das Mehl in eine Schüssel sieben, Xanthan untermischen und die kalte Butter in kleinen Flöckchen zum Mehl geben. Alle restlichen Zutaten ebenfalls zufügen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Eine Springform damit auslegen und einen Rand hochziehen. Im Kühlschrank ruhen lassen, bis alle Zutaten für den Belag fertig sind.

2. Kürbis grob raspeln. Lauch putzen, waschen und halbe Ringe schneiden. Petersilie, hacken, Schinken klein würfeln und alle vorbereiteten Zutaten mischen.

3. Sahne und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Kürbismischung und Käse unter die Eier-Sahne mischen und die Masse auf den Mürbeteigboden geben.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 40 – 45 Minuten backen.

Tipp: Die doppelte Menge ist ideal für ein Blech mit etwa 30 x 40cm.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig Butter durch 80g vegane Margarine tauschen. Für den Belag Mandel Cuisine anstatt Sahne einsetzen. Eine geriebene Käsalternative anstatt Käse verwenden.

