

Kürbiskuchen (oder gewürzter Kürbiskuchen)

Ingrédients

- 350g Weizenmehl T55
- 60g Puderzucker
- 200g Butter
- 1 mittelgroßes Ei (ca. 50g)
- 80g Wasser
- 500g Butternut-Püree
- 50g Schlagsahne
- 35g Ahornsirup
- 50g Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 3 Teelöffel Ingwer
- 1 Teelöffel Muskatnuss
- 1 Teelöffel Vanillepulver
- 3 Teelöffel Zimt

Préparation

1. Vor einigen Tagen (genauer gesagt letzten Donnerstag) feierten die Amerikaner Thanksgiving, eines der wichtigsten Familienfeste in den Vereinigten Staaten.
2. Anlässlich dieses Festes und in Erinnerung an mein Leben in Boston, wo ich einige Monate studiert habe, hatte ich Lust, eines ihrer traditionellen Desserts zu machen, die Pumpkin Pie oder Kürbiskuchen, die in Frankreich nicht sehr bekannt ist.
3. Ich habe mich entschieden, diesen Kuchen mit Butternut oder Muskatkürbis zu machen, einem Kürbis mit einem milderen und süßeren Geschmack als dem klassischen Kürbis, und ihn mit Ahornsirup, Vanille, Zimt, Ingwer und Muskatnuss zu aromatisieren.
4. Schließlich habe ich mit meinen Teigresten meinen Kuchen mit Zöpfen und einem Ahornblatt dekoriert.
5. Dieser Kuchen ist schnell zuzubereiten, man muss nur die Ruhezeit des Teigs und das Abkühlen des Kürbisses berücksichtigen, aber ansonsten dauert die Vorbereitung etwa 3/4 Stunde.
6. Auf die Rollen!
7. Ei (ca.
8. Rührschüssel.
9. Fügen Sie dann die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und arbeiten Sie die Mischung, bis sie „sandig“ ist (wie auf dem Foto).
10. In einer Schüssel mischen Sie das Wasser und das Ei.
11. Integrieren Sie dann die Wasser/Ei-Mischung nach und nach in die vorherige Mischung und formen Sie eine Kugel (arbeiten Sie den Teig nicht zu lange, sobald die verschiedenen Zutaten gut vermischt sind, formen Sie eine Teigkugel).
12. Legen Sie den Teig in Frischhaltefolie und kühlen Sie ihn mindestens 1 Stunde im Kühlschrank.
13. Geschmack anzupassen.
14. Kochen Sie den Butternut in kochendem Wasser für etwa 40 Minuten (er sollte gut durchgegart sein und leicht zerdrückt werden können).
15. Lassen Sie ihn nach dem Kochen etwas abkühlen.
16. Danach geben Sie alle Zutaten in eine Rührschüssel und pürieren alles mit einem Stabmixer.

17. (Sie können Ihre Mischung probieren, um die Gewürze anzupassen).
18. Wenn die Mischung schön glatt ist, stellen Sie sie beiseite, während Sie den Teig ausrollen.
19. Zusammenbau und Backen: Rollen Sie Ihren Kuchenteig aus und legen Sie ihn in eine 20 cm große Tarteform.
20. Ich habe das nicht gemacht, aber für eine bessere Backergebnisse empfehle ich, den Tarteboden etwa 10-15 Minuten bei 160°C vorzubacken, bevor Sie mit dem nächsten Schritt des Rezepts fortfahren.
21. Gießen Sie Ihre Butternut-Füllung in den Tarteboden und verwenden Sie die Teigreste, um die Oberseite Ihres Kuchens zu dekorieren (ich habe zwei Zöpfe gemacht und einen Ausstecher in Form eines Ahornblattes verwendet, um meinen zu dekorieren).
22. Mit einem Pinsel bestreichen Sie die Oberseite Ihres Kuchens mit einem Eigelb.
23. Backen Sie 30 bis 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C; die Spitze eines Messers, das in die Butternut-Füllung gesteckt wird, sollte trocken herauskommen, und die Oberseite des Kuchens sollte schön goldbraun sein.
24. Ihr Pumpkin Pie ist fertig!