

Kürbiskuchen

Für den Knetteig:

200 g Mehl
80 g Öl
2 EL Zucker
1 Prise Salz
Fett & Grieß für die Form

Für den Belag:

700 g Kürbis (etwas mehr oder weniger ist auch in Ordnung)
Salz
ein Schuss Essig
35 g Öl
100 g Zucker
2 Eier
1 Prise Zimt
1 Prise Ingwerpulver
1 EL Speisestärke

Zubereitung:

Aus Mehl, Öl, Zucker, Salz und 3 EL kaltem Wasser einen Teig kneten.

Eine Springform (Ø 26 / 28 cm) einölen und mit Grieß bestäuben. Den Streuselteig darin verteilen und gut festdrücken. Zugedeckt etwa eine Stunde kaltstellen.

Inzwischen den Kürbis waschen oder schälen (je nach Sorte). Dann in Würfel schneiden und in wenig Wasser mit etwas Salz und einem Schuss Essig etwa 15 Minuten dünsten. Abtropfen lassen und pürieren.

Den Teig in der Springform bei 190 °C Umluft 20 Minuten backen.

Derweil für den Belag Öl und Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Das Eigelb unter das Öl-Zucker-Gemisch rühren. Als nächstes das Kürbispüree, die Speisestärke, sowie Zimt und Ingwerpulver hinzufügen und alles gut durchmengen.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Kürbiscreme heben. Alles auf dem vorgebackenen Boden verteilen und weitere 25 Minuten backen.

Der Kuchen kann heiß serviert werden und schmeckt sowohl als Dessert, als auch zum Kaffee.