

# Karamellisierter Kürbiskuchen



Tipp von Esther Kern



Die orange Welle ist auch in der Schweiz unaufhaltbar. Winters zieren überall an den Strassen Kürbisstände die Landschaft. Und auch beim Grossverteiler sind Kürbisse mittlerweile allgegenwärtig. Daraus zubereiten kann man beispielsweise Pumpkin Pie, eine Art Kürbispudding auf Kuchenteig. Neulich entdeckte ich für die Zubereitung der Pie einen Trick zur Verfeinerung: Statt das Kürbispüree direkt zu verwenden, karamellisiert man es vorgängig durch zehnmütiges köcheln. Das intensiviert nicht nur den Geschmack, sondern es hilft auch, dass der Teigboden weniger Flüssigkeit zieht.

## Und so geht's:

### Zutaten

- 600 g geschälter Kürbis, in Würfeln
- 2 dl Rahm
- 1 EL Birnendicksaft (nach Belieben)
- 1 TL Zimt
- ½ TL Ingwer



1 Prise Nelken  
1 Prise Kardamom  
1 Prise Salz  
2 Eier  
75 g Zucker  
Kuchenteig

### **Zubereitung**

Die Kürbiswürfel im Steamer weich garen. Pürieren und in einer Pfanne zehn Minuten unter stetigem Rühren köcheln. Auskühlen lassen.

Das Kürbispüree mit Rahm, Birnendicksaft, Gewürzen und Salz vermischen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und mit dem Kürbispüree vermengen.

Eine Kuchenform (30 cm Durchmesser) mit Teig belegen und einstechen. Die Kürbismasse einfüllen. Kuchen bei 200 °C

Ober-/Unterhitze rund 30 Minuten backen. (In der Mitte sollte das Kürbispüree noch ansatzweise flüssig sein.)