



**DAS
DONNERS**

Rezept des Monats
DAS DONNERS Panorama - Restaurant
empfiehlt

Kürbiskäsekuchen

Zutaten für 1 Kuchen (26cm Durchmesser):

Mürbeteig

300g Mehl
200g Butter
100g Zucker
Prise Salz

Füllung

600g Kürbisfleisch
75g Zucker
200g Saure Sahne
4 Eier

Zubereitung

Zubereitung des Mürbeteigs:

Butter mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Dann mit Zucker verrühren. Mehl und Salz zugeben und mit den Knet-haken eines Rührgerätes zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie eingewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Zubereitung der Füllung:

Kürbisfleisch klein gewürfelt zusammen mit dem Zucker in den Topf geben und weich dünsten. Das Ganze dann pürieren und abkühlen lassen.

Der abgekühlten Masse dann die saure Sahne und die Eier zufügen und zu einem Kürbismus glattrühren.

Den fertigen Teig in eine vorgefettete Springform geben (26cm) und andrücken.

Die Kürbismasse auf den Boden gießen. Anschließend den Kuchen für 40-45 Minuten bei 175°C in den Ofen geben bei Unter- und Oberhitze.

Zur Dekoration eignen sich Kürbiskerne oder Thymian.

Guten Appetit!



Unser Tipp:

Der Kürbis kann wahlweise mit Curry, Vanille, Zimt oder Zitronenabrieb abgeschmeckt werden.



+49 4721 509605



www.donnors-restaurant.de