

# Klassische Kürbissuppe

## Zutaten für 4 Portionen

- ca. 800 g Kürbis
- etwa 3 große Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1 l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Schlagsahne

## Zubereitung

**1.** Kürbis waschen, halbieren, vierteln, schälen und die Kerne mit einem Esslöffel herausschaben. Fruchtfleisch in etwa daumengroße Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und hacken.

**2.** Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Kürbis und Kartoffeln zufügen und kurz mitdünsten. Mit Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei milder Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen.

**3.** Sahne zufügen und alles fein pürieren. Noch einmal abschmecken.

# Kürbis-Kuchen (Pumpkin Pie)

**Zutaten für eine Springform (26 cm Durchmesser):**

**Für die Kürbisfüllung:**

- 700 Gramm Kürbisfleisch (am besten Hokkaido-Kürbis, alternativ fertiges Kürbismus)
- 180 Gramm Rohrzucker
- 180 Gramm Doppelrahmfrischkäse
- 3 Eier
- 1 TL Zimtpulver
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Salz

**Für den Mürbeteig:**

- 300 Gramm Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 Gramm Rohrzucker
- 200 Gramm Margarine (gekühlt)
- 1 Eigelb
- 2 EL Zitronensaft

**Außerdem:**

- Fett für die Springform
- Mehl für die Arbeitsfläche und die Springform

**Und so bereitest du den Kürbiskuchen zu:**

**1. Für das Kürbispüree** den Kürbis schälen, waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Das Fruchtfleisch mit wenig Wasser zugedeckt 15 bis 20 Minuten kochen. Abgießen, gut ausdampfen lassen und fein pürieren. Etwas abkühlen lassen.

**2. Für den Mürbeteig** Mehl, Backpulver, Rohrzucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Die gekühlte Margarine in Flöckchen, Eigelb und Zitronensaft zur Mehlmischung geben und alles gründlich mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten, sodass ein krümeliger Teig entsteht. Den Teig mit den Händen noch einmal gründlich durchkneten und so einen glatten Teig formen. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie gewickelt **etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.**

**3. Inzwischen für die Kürbisfüllung** Zucker, Frischkäse, Eier, die Gewürze und 1 Prise Salz zum pürierten Kürbisfleisch geben und alles glattrühren.

4. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Springform (26 cm Durchmesser; alternativ eine Pieform oder Tarteform) gründlich einfetten und mit Mehl ausstäuben.

**5. Den Mürbeteig** mit den Händen auf etwas Mehl gründlich **durchkneten** und dann auf der bemehlten Arbeitsfläche rund (etwa 30 cm Durchmesser) **ausrollen**. Die gefettete Form mit dem ausgerollten Teig auskleiden, dabei einen hohen Rand formen. Den Teigboden mehrmals vorsichtig mit einer Gabel einstechen.

**6. Die Kürbismasse** auf den Teig geben und gleichmäßig verstreichen. Den **überstehenden Teigrand leicht umklappen**, sodass ein etwas breiterer Rand entsteht.

7. Den Kürbiskuchen im vorgeheizten Ofen **60 bis 70 Minuten backen**. Auskühlen lassen.