

Kürbis-Tarte

Kürbis Tarte Rezept mit Kürbispüree und Joghurt auf einem Mürbeteigboden aus Kürbiskernen, Datteln und Mandeln - ganz ohne Weizenmehl.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Tarteform (Ø 28 cm):

Fett

Knetteig:

70 g geschälte Kürbiskerne
30 g getrocknete Datteln ohne Stein
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
70 g weiche Butter oder Margarine
250 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
1 Ei (Größe M)

Kürbisbelag:

400 g Hokkaido-Kürbis
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
etwa 15 g frisch geriebener Ingwer
400 g griechischer Joghurt (10% Fett)
4 Eier (Größe M)
90 g Agavendicksaft
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Wie backe ich eine Tarte mit Kürbis?:

1 Vorbereiten:

Die Tarteform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

2 Teig zubereiten:

Kürbiskerne und Datteln in einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen und in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Form geben, auf Boden und Rand gleichmäßig andrücken und in den Kühlschrank stellen.

3 Kürbisbelag zubereiten:

Kürbis waschen, in Spalten schneiden und Kerne entfernen. Kürbis in kleine Stückchen schneiden und mit etwas Wasser in einem Topf mit Deckel in etwa 10 Min. gar kochen. Anschließend den Kürbis auf einem Sieb abtropfen lassen. Kürbis und alle übrigen Zutaten in einen elektrischen Zerkleinerer geben und fein pürieren. Püree auf dem vorbereiteten Boden gleichmäßig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 50 Min.

Kürbis Tarte auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn die Oberfläche vorzeitig dunkel wird, beim Backen mit Backpapier abdecken.
- Statt in einem Universal-Zerkleinerer können die Zutaten für den Teig und den Belag auch mit dem Pürierstab zubereitet werden, dann die Datteln vorher etwas klein schneiden.