





# Pikanter Kürbis-Kuchen

Herzhafter Blechkuchen mit frischem Kürbis und Kürbiskernen auf einem Boden aus Hefeteig.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Fettpfanne:

Fett

### Belag:

800 g Hokkaido-Kürbis

1 Bund Frühlingszwiebeln

50 g Kürbiskerne

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

2 TL Salz

225 ml Wasser

1 EL Speiseöl

### Außerdem:

3 Eier (Größe M)

300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Belag:

Kürbis waschen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen und raspeln. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.

## 3 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Fettpfanne ausrollen, dabei soll ein etwa 2 cm hoher Rand entstehen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Eier, Crème fraîche und Gustin in einer großen Schüssel verrühren, mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Kürbisraspel und Frühlingszwiebeln mit der Eier-Crème fraîche-Mischung verrühren und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Mit Kürbiskernen bestreuen und sofort backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kürbis-Kuchen ist einfriergeeignet.

