

süsse Kürbiswähe

Zutaten

400 g Kürbisfleisch, z.B. Hokkaido, in 2x2 cm grosse Würfel geschnitten

1 dl Wasser

5 mm Ingwerwurzel, geschält

1 dl Milch

1 dl Rahm

4 Eier

4 EL Zucker

1 TL Lebkuchengewürz, nach Belieben

1 ausgewallter Vollkorn-Kuchenteig oder Kuchenteig à ca. 270 g

4 EL gemahlene Haselnüsse

Puderzucker zum Bestäuben



Belag: Kürbis und Wasser in eine Pfanne geben. Ingwer dazureiben. Aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze 10-15 Minuten weich kochen. Abgiessen, vollständig abtropfen und auskühlen lassen. Kürbis pürieren und mit den restlichen Zutaten kräftig verrühren.

Teig im gebutterten Blech auslegen. Ränder einschlagen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Haselnüsse darauf verteilen. Belag daraufgeben.

Im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen.

Wähe auskühlen lassen, kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.