Rezept

Kürbistarte mit Zitrone

Ein Rezept von Kürbistarte mit Zitrone, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Mehl
	Salz
ca. 700 g	Muskatkürbis
4	Eier
100 g	Zucker
50 g	Zucker
125 g	kalte Butter
1	Bio-Zitrone
150 g	Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform (30 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Zucker und 1 Prise Salz mischen. Die Butter klein würfeln, dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, zwischen zwei Lagen Backpapier legen und rund in der Größe der Form ausrollen. In die Form stürzen, einen Rand hochziehen und den Teig in der Form ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen. Für die Füllung den Kürbis entkernen, schälen und in Spalten schneiden. Den Kürbis auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis er weich ist. Den Kürbis etwas abkühlen lassen, dann fein pürieren. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, eine Hälfte auspressen. Die Eier mit der Crème fraiche und dem Zucker gründlich verquirlen. Kürbispüree, Zitronenschale und -saft untermischen.

3. Die Kürbismasse auf dem Teig verteilen und die Tarte im Ofen (Mitte, bei gleicher Temperatur) ca. 1 Std. backen, bis sie fest und leicht gebräunt ist. Abkühlen lassen und frisch genießen.