

Rezept

Kürbis-Crumble

Ein Rezept von Kürbis-Crumble, am 09.06.2026

Zutaten

150 g Butter	200 g brauner Zucker
250 g Mehl	Salz
550 g Gelber oder Roter Zentner (ungeputzt ca. 750 g)	50 g kandierter Ingwer (Asienladen)
3 EL Orangeat	1 EL Speisestärke
3 EL Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf schmelzen. 150 g Zucker mit dem Mehl und 1 Msp. Salz in einer Schüssel vermengen. Die Butter darüber gießen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel zu einem bröseligen Teig verrühren.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Kürbis schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Den Ingwer fein würfeln. Kürbis, Ingwer und Orangeat mit dem restlichen Zucker, der Speisestärke, dem Zitronensaft und einer Prise Salz verrühren.
3. Die Kürbismischung in eine ca. 20 x 30 cm große Auflaufform füllen und die Bröselmasse darüber verteilen. Crumble 30-35 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 180°) backen, bis die Oberfläche knusprig braun ist.