

## Rezept

# Kürbistarte

Ein Rezept von Kürbistarte, am 10.06.2026

## Zutaten

|   |   |
|---|---|
| <b>450 g</b> Kürbisfleisch (z. B. Muskatkürbis, Hokkaido) | <b>3</b> Eigelbe  |
| <b>100 g</b> Sahne  | <b>2 EL</b> Crème fraîche   |
| <b>4 EL</b> Zucker  | <b>2 EL</b> frisch geriebener Ingwer (ersatzweise 1/2 TL gemahlener Ingwer) |
| Muskatnuss  | <b>1</b> Bio-Orange   |
| <b>200 g</b> Mehl   | <b>100 g</b> kalte Butter   |
| <b>4 EL</b> Puderzucker                                   | <b>1</b> Eigelb (Größe L)   |
| <b>1- 2 EL</b> 1-2 EL Eiswasser                           | Butter für die Form   |
| Mehl für die Arbeitsfläche                                |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR EINE PIEFORM VON 24 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Für die Fülle den Kürbis je nach Sorte schälen oder mit Schale in große Würfel schneiden. In einem Topf mit Wasser bedecken, bei kleiner Hitze weich dünsten. Durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Dann die Stücke mit dem Pürierstab oder im Standmixer pürieren. Gut abkühlen lassen.
2. Inzwischen für die Hülle die Orange heiß waschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Das Mehl mit der Butter in Flöckchen, Zucker, Orangenschale, Eigelben und falls nötig etwas Eiswasser rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und für 1 Std. in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn und größer als die Form ausrollen, die Form damit auslegen, den Teig ca. 2 cm über den Rand hängen lassen. Den Teigrand etwas nach innen rollen und schön formen. Eigelbe mit Sahne und Crème fraîche verquirlen und unter das Kürbispüree rühren. Zucker, Ingwer und 1 Prise Muskatnuss unterrühren. Alles in die Form füllen. Die Tarte im Backofen (Mitte, ohne Umluft) 35-40 Min. backen.