

Rezept

# Kürbis-Crumble

Ein Rezept von Kürbis-Crumble, am 20.04.2024

## Zutaten

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