

## Rezept

# Kürbisbiskuit mit Erdbeeren und Avocadocreme

Ein Rezept von Kürbisbiskuit mit Erdbeeren und Avocadocreme, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>1 Stück</b> Muskatkürbis (ca. 400 g)	<b>3 M</b> Eier
<b>1 Prise</b> Salz	<b>2 EL</b> Agavendicksaft
<b>1 TL</b> fein abgeriebene Bio-Orangenschale	<b>75 g</b> Dinkelmehl (Type 630)
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>2</b> vollreife Avocados
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>100 g</b> Mascarpone (ersatzweise Doppelrahm-Frischkäse)	<b>200 g</b> Sahne
	<b>500 g</b> kleine Erdbeeren (mit Grün)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Für den Teig den Kürbis halbieren, entkernen und auf ein Backblech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 35-40 Min. backen, bis das Kürbisfleisch schön weich ist. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Dann Kürbisfleisch mit einem Löffel von den Schalen schaben (es müssen 200 g Fruchtfleisch sein).
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) zurückschalten. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Eigelbe mit Agavendicksaft, Kürbisfruchtfleisch und Orangenschale cremig schlagen. Eischnee dazugeben, Mehl und Backpulver vermischen und darübersieben. Alles locker unter die cremige Masse heben.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und den Biskuit in der Form auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auskühlen lassen.
4. Für den Belag die Avocados halbieren, die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalen lösen und klein würfeln. Mit Zitronensaft, Puderzucker und Mascarpone in einem Mixer oder mit einem Pürierstab fein zerkleinern. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Avocadocreme locker auf dem Kürbisbiskuit verteilen.
5. Für die Garnitur die Erdbeeren samt dem Grün abbrausen, trocken tupfen, eventuell halbieren und dekorativ leicht in die Avocadocreme drücken.