

Rezept

Kürbiskuchen mit Schafskäse

Ein Rezept von Kürbiskuchen mit Schafskäse, am 25.04.2024

Zutaten

420 g Mehl	2 Eier
2 Eigelb	Salz
200 g kalte Butter	1,3 kg Muskatkürbis (ergibt ca. 1 kg geputzt)
2 Zwiebeln und Knoblauchzehen	1 Bund mediterrane Kräuter (z. B. Thymian, Rosmarin, Basilikum, Oregano)
6 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	4 EL Einlegeöl
Pfeffer	200 g Schafskäse
Mehl zum Verarbeiten	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ein Blech (40 x 26 cm; für 24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Eier, Eigelbe und ½ TL Salz daraufgeben. Die Butter klein würfeln, alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen das Kürbisfleisch putzen (Schale, Kerne und Fasern entfernen) und klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter bzw. Nadeln fein hacken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und fein hacken.
3. Das Tomateneinlegeöl in einer großen Pfanne erhitzen. Kürbis, Zwiebel und Knoblauch darin unter Rühren ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Kräuter und Tomaten untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. In ein Sieb geben und abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen, das Blech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als das Blech ausrollen, darauflegen und einen kleinen Rand formen. Die Kürbismischung darauf verteilen und den Schafskäse darüberbröckeln. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 50 Min. backen. Ausgekühlt in 24 Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten.