

Rezept

Pikanter Kürbis-Käse-Kuchen

Ein Rezept von Pikanter Kürbis-Käse-Kuchen, am 10.06.2026

Zutaten

250 g Mehl + Mehl zum Arbeiten	6 g Salz
½ TL frisch geriebene Muskatnuss	125 g kalte Butter + Butter für die Form
1 Ei (Größe M)	getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
ca. 700 g Muskatkürbis	Salz
150 g Zwiebeln	2 EL Olivenöl
100 g Schmand	200 g Ziegenfrischkäse
3 Eier (Größe M)	schwarzer Pfeffer
½ TL Cayennepfeffer	1 TL Chiliflocken (z. B. Piment d'Espelette)
6 Zweige Thymian	100 g alter Gouda
50 g mittelalter Gouda	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine Sprinform von 26 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Muskatnuss in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in Stückchen zugeben und alles zu einer feinkrümeligen Masse kneten. Das Ei zugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten, falls nötig 1 EL kaltes Wasser zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und etwa 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung den Kürbis schälen und Kerne und weiche Fasern entfernen. Es sollten etwa 500 g Fruchtfleisch übrig sein. In Stücke schneiden und in der Küchenmaschine oder auf der Gemüsereibe grob raspeln. Auf ein Sieb geben, etwas salzen und über einer Schüssel abtropfen lassen. Inzwischen die Zwiebeln schälen, würfeln und im Öl glasig dünsten. Die Kürbisraspel mit der Hand oder mit Küchenpapier kräftig ausdrücken. Die Temperatur erhöhen, die Zwiebeln an den Pfannenrand schieben und die Kürbisraspel unter Rühren etwa 3 Min. anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Schmand, Frischkäse und Eier mit dem Pürierstab glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Chiliflocken würzen. Thymian abbrausen und trocken tupfen. Die Blättchen abstreifen und hacken. Beide Käsesorten separat reiben. Den alten Gouda mit dem Thymian unter die Eiermischung geben, den mittelalten Gouda beiseitestellen.
4. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Stück Frischhaltefolie auf die Arbeitsplatte legen und leicht bemehlen. Den Teig darauflegen, mit einem zweiten Stück Folie abdecken und etwa 4 mm dick ausrollen. Die Springform mit etwas Butter ausfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Boden der Form mit dem Teig auslegen, den Rand etwa 5 cm hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit den getrockneten Hülsenfrüchten füllen. Den Teig 8-10 Min. im heißen Ofen (Mitte) blind backen. Die Hülsenfrüchte entfernen.

5. Die Hälfte der Eiermischung mit dem Kürbis mischen und in die vorgebackene Mürbeteigform füllen. Restliche Eiermischung darübergießen und glatt streichen. Den Kuchen im heißen Ofen etwa 15 Min. backen, dann mit dem restlichen Käse bestreuen und noch etwa 20 Min. backen, bis die Füllung fest (Stäbchenprobe!) und die Kruste goldgelb ist.