

Rezept

Vegane Kürbis-Kokos-Tarte

Ein Rezept von Vegane Kürbis-Kokos-Tarte, am 18.12.2025

Zutaten

FÜR DEN BODEN:

250 g	Dinkelmehl (Type 250)	1 Msp.	Backpulver
150 g	Zucker	1/2 TL	Bourbonvanillepulver
1/2 TL	Zimtpulver	1 Prise	Salz
100 ml	neutrales Pflanzenöl		

FÜR DIE FÜLLUNG:

700 g	Hokkaidokürbis	600 ml	Kokosmilch
2	Zimtstangen	1 TL	Bourbonvanillepulver
80 g	Zucker	1 TL	Agar-Agar
1 TL	Pfeilwurzelstärke		

AUßERDEM:

neutrales Pflanzenöl für die Form	1	Spritzbeutel mit großer Sterntülle
2 EL	Kokoschips zum Dekorieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stücke (1 Spring- oder Tarteform à Ø 26-28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Für den Boden der Tarte alle Zutaten miteinander vermischen und rasch zu einem glatten Teig kneten. Die Form fetten, den Teig hineindrücken und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Die Form ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung den Kürbis waschen und putzen. Die Samen und das fasrige Innere herauskratzen und das Fruchtfleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel mit Kokosmilch, Zimt, Vanille und Zucker in einem Topf aufkochen und 35 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei hin und wieder umrühren.
3. Ungefähr 2 Min. vor Ende der Kochzeit die Zimtstangen entfernen, Agar-Agar und Pfeilwurzelstärke einrühren, alles noch einmal aufkochen und 2 Min. kochen lassen. Die Mischung mit einem Pürierstab oder im Mixer sehr fein pürieren und abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und 20 Min. im Backofen (Mitte) backen. Den Boden herausnehmen und 10 Min. abkühlen lassen.

5. Ein Viertel von der Kürbiscreme abnehmen und in den Kühlschrank stellen. Die übrige Kürbiscreme auf dem Boden verteilen und die Tarte ebenfalls 2-3 Std. an einen kühlen Ort durchziehen lassen.
-
6. Vor dem Servieren die übrige Kürbiscreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und damit 16 dekorative Tupfer auf die Tarte spritzen. Die Tarte mit den Kokoschips garnieren.