



IMKEREI Pell

## Honig-Kürbiskuchen



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition Oktober 2021



IMKEREI Pell

# Honig-Kürbiskuchen

für 6 Personen

## Teig:

180 g Dinkelmehl hell

90 g kalte Margarine

1 Prise Salz

1 EL Zucker

4-8 TL kaltes Wasser

1 TL Zimt

## Füllung:

ca. 400-500g

Kürbismus vom  
Hokkaido

4-5 EL Bio-Blütenhonig

40 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

0,5 TL Salz

250ml Kokosmilch

aus der Dose

2 TL Zimt

0,5 TL Ingwerpulver

1/4 TL Muskat

1/4 TL Nelkenpulver

30g Maisstärke

**Als erstes den Backofen auf ca. 180°C**

Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Teig herstellen, indem man alle Zutaten vermengt und diese zu einem glatten Teig knetet. Danach den Teig ca. 1h im Kühlschrank ruhen lassen.

**Den Hokkaido Kürbis** in kleine Stücke schneiden und gut durchgaren (dämpfen).

Danach den garen Kürbis für das Kürbispüree pürieren und abwiegen.

Nun werden die restlichen Zutaten zum Kürbismus gegeben und nochmal kurz im Püriergerät vermengt.

Danach eine Tarte Form ausfetten und mit Mehl austauben. Nun den Teig ausrollen und in die Form drücken. Die Kürbisfüllung wird dann in die ausgelegte Form gefüllt und für ca. 60 min. gebacken.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Danach in den Kühlschrank geben und einige Stunden erkalten lassen, **bis man den Kürbistraum mit seinen Liebsten verzehrt!**

**Für mehr Inspirationen** folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

