



## Süsse Kürbistarte (glutenfrei)

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten, Teig kühl stellen: 40 Minuten, Backen: ca. 30 Minuten  
Für eine Backform von 32 cm Durchmesser

### Zutaten

#### Teig:

200 g	glutenfreies Mehl (z.B. Schär Farine)
50 g	feiner Rohrzucker
1 Prise	Salz
70 g	kalte Butter, in kleine Stücke
50 g	Crème fraîche
1	kleines Ei
½	Bio-Orange, abgeriebene Schale u. 2-3 EL Saft

#### Füllung:

500 g	Kürbiswürfel, gerüstet (z.B. Oranger Knirps)
100 g	feiner Rohrzucker
1 TL	Zimtpulver
½ TL	Ingwerpulver
1 Msp	Muskatnuss, frisch gerieben
½	Bio-Orange, abgeriebene Schale u. 3 EL Saft
150 g	Crème fraîche
50 ml	Halbrahm
2 Eier und 2 Eigelbe	



© Rezept und Foto: Carine Buhmann

### Zubereitung

1. Mehl, Rohrzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butterstückchen begeben und zwischen den Händen zu einer gleichmässig krümligen Masse verreiben. Crème fraîche, Ei, Orangenschale und -saft beifügen und rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen (nicht kneten), rund formen und flach drücken. In Klarsichtfolie verpackt für ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Kürbiswürfel im Dampfsteamer oder in einem Dampfkorbchen weich garen, pürieren und auskühlen lassen. Alle restlichen Zutaten für die Füllung unterrühren.
3. Teig auf einer sauberen Unterlage (z.B. Silikonbackmatte) auf die Grösse des Blechs rund ausrollen. Damit der Teig beim Ausrollen nicht klebt, eine Klarsichtfolie darauf legen. In das vorbereitete Blech legen und Teigrand schön formen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Weitere 10 Minuten kühl stellen.
4. Kürbismasse auf den Teigboden giessen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und nach Belieben mit wenig Schlagrahm servieren.