

Pikanter Kürbis-Flammkuchen

Halloween-Kürbiskuchen mit Eierlikör

Kürbis-Feldsalat

Schnelle Kürbis-Kokos-Suppe

Pikanter Kürbis-Flammkuchen

350g Dinkelmehl
275g Kürbisfleisch
200g Schmand
175g Wasser
75g Speck

100g gewürfelter Gorgonzola
6g Trockenhefe
1/2TL Zucker
1/2 TL Salz
3 EL Olivenöl

1 rote Zwiebel
1 Birne
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Kneten Sie das Dinkelmehl zusammen mit der Trockenhefe, dem Zucker, Salz, Olivenöl sowie Wasser zu einem Hefeteig und lassen Sie ihn etwa eine Stunde an einem warmen Platz gehen. Währenddessen können Sie das Kürbisfleisch waschen, entkernen und in feine Scheiben hobeln und den Speck sowie die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Während Sie den Ofen auf 230 Grad vorheizen, können Sie den Teig auf einem Backblech in voller Größe ausrollen. Verrühren Sie nun den Schmand mit den Gewürzen und verteilen Sie ihn gleichmäßig auf dem Teig. Belegen Sie den Teig nun mit Kürbisscheiben, Birnen, Zwiebel- und Speckstreifen sowie dem gewürfelten Gorgonzola und lassen Sie den Flammkuchen etwa 25 Minuten im Ofen backen. Wer eine intensivere Kürbisnote bevorzugt, kann den Flammkuchen nach dem Backen noch mit Kürbiskernen bestreuen.

Halloween-Kürbiskuchen mit Eierlikör

450g fein geriebenes Kürbisfleisch
400g Mehl
175g Zucker
150g Nüsse

200ml Öl
250ml Eierlikör
25ml Rum
4 Eier
1 Prise Salz

1 Päckchen Backpulver
Aprikosenmarmelade
Schokoladenglasur

Zubereitung:

Schlagen Sie die Eier zusammen mit Zucker, Salz und Rum schaumig und rühren Sie langsam Öl sowie Eierlikör unter die Masse. Heben Sie nun das Mehl gemeinsam mit dem Backpulver und den Nüssen unter und verrühren Sie zu guter Letzt das Kürbisfleisch mit der Masse. Streichen Sie nun die fertige Masse auf ein gefettetes Backblech und lassen Sie den Kuchen für 30 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen. Nachdem der Kuchen ausgekühlt ist, muss er nur noch nacheinander mit der Marmelade sowie der Glasur überzogen werden.