



Kürbistarte mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	208 kcal	Fett:	10,1 g
Eiweiß:	5,8 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	2,4 g
Kohlenhydrate:	22,6 g	ungesättigte Fettsäuren:	7,7 g

Zubereitungszeit:
90 Minuten

Zubereitung:

Zubereitung:

1. Für den Boden Mehl, Walnüsse und Puderzucker in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Butter und Ei einrühren. Mit einer Gabel gut vermengen bis ein weicher Teig entsteht. Zu einer Kugel formen und luftdicht einwickeln. Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen bzw. warten bis der Teig leicht zu verarbeiten ist.
2. Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine 22 cm Kuchenform mit abnehmbarem Boden mit Antihaft-Kochspray einsprühen.
3. Den Teig auf ein leicht bemehltes Brett legen und in einen 30 cm großen Kreis ausrollen. Die Kuchenform damit auslegen, leicht andrücken und sowohl Boden als auch hochstehenden Rand mit einer Gabel einstechen. 20 Minuten blind backen.
4. Während die Kruste backt, für die Füllung Kürbis und Frischkäse in einer mittelgroßen Schüssel glattrühren. Braunen Zucker, Kürbiskuchengewürz, Vanilleextrakt, Ei und Eigelb hinzufügen und schlagen, bis es eine homogene Masse ergibt.
5. Masse in den vorbereiteten Boden gießen und mit Walnüssen belegen. 40 Minuten lang backen oder bis die Füllung fest ist (zu erkennen, wenn man leicht auf die Kuchenform klopft).
6. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den fertigen Kuchen abdecken und bis zum Verzehr kühlstellen.

Optional: Zum Servieren jede Scheibe mit einem Klecks frischer Schlagsahne belegen.

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Boden:

- 200 g Weizenmehl
- 40 g Kalifornische Walnüsse, fein gehackt
- 50 g Puderzucker
- 50 g gesalzene Butter, weich
- 1 großes Ei

Für die Füllung:

- 450 g Kürbis aus der Dose
- 125 g fettarmer Frischkäse, weich, 20 % F.i.Tr.
- 50 g brauner Zucker
- 2 TL Kürbiskuchengewürz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 40 g Kalifornische Walnüsse, grob gehackt