Kürbiskuchen

Zutaten Mürbteig:

225	g	Mehl, glatt
150	g	vegane Margarine
75	g	Staubzucker, braun
½	Pk.	Vanillezucker
¼	TL	Zitronenschale, fein gerieben
1	Pr.	Salz

Zutaten Füllung:

500	g	Kürbis, in 1,5 cm Würfel geschnitten
20	g	vegane Margarine, geschmolzen
90	g	Zucker, braun
100	ml	Sojamilch oder andere Pflanzenmilch
100	g	Seidentofu
2	EL	Vanillepuddingpulver
1	Pr.	Salz
		Piment, gemahlen – nach Geschmack
		Zimt, gemahlen – nach Geschmack

Herstellung:

1. Kalte Margarine auf die Arbeitsfläche grob raspeln.
2. Gesiebtes Mehl zur Margarine geben und kurz miteinander abbröseln.
3. Staubzucker, Vanillezucker, fein geriebene Zitronenschale und eine Prise Salz dazu geben.
4. Teig rasch abkneten*, zu einem flachen Ziegel formen und mind. 20 Minuten kühl rasten lassen.
5. Teig unter einer Klarsichtfolie 3 mm dick ausrollen und in eine Tortenform mit einem Ø von 24 cm geben und den Rand 4 cm hoch auskleiden.
6. Teig mit einer Gabel anstupfen und bei 180 °C ca. 8 Minuten hell backen.
7. Kürbiswürfel kurz in Wasser knackig kochen, in kaltem Wasser abschrecken, abseihen und in eine Schüssel geben.
8. Die restlichen Zutaten dazugeben, vermischen, mit einem Stabmixer (Standmixer) pürieren und in den vorgebackenen Mürbteigboden füllen.
9. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 40 Minuten backen.
10. Abkühlen lassen und portionieren.

Hinweis:
Herstellung eines braunen Staubzuckers?
Braunen „Kristall“zucker in einem kleinem „Blender“ zu Staubzucker mixen.

TIPP:
*Achtung: Nicht zu lange abarbeiten da sonst der Teig "brandig" wird und sich später nicht mehr ausrollen lässt.

TIPP2: Statt Kürbis – Zucchini, statt Margarine – Butter, statt Sojamilch – Kuhmilch, statt Seidentofu – Topfe.

Andreas Virgolini
Vegan- vegetarischer Koch a. S.