

Alle Rezepte finden Sie auch unter : [www.oberewanne.ch](http://www.oberewanne.ch)

## Unsere Sortenempfehlung : Halloweenkürbisse (div. Sorten)

Zutaten:

Kuchenteig für Wähenblech 25 - 33 cm (je nach Tiefe)

450 g. Kürbisfleisch

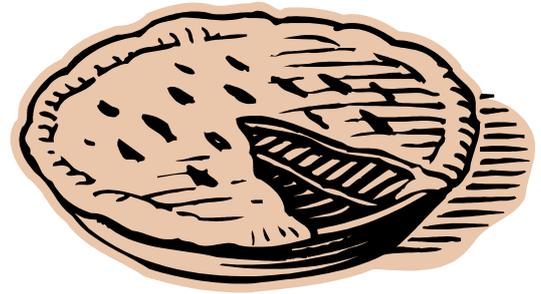
1 Büchse gezuckerte Kondensmilch

2 grosse Eier

1 TL Zimt, je ein ½ TL Ingwer

Muskat und Salz

Geschlagener Rahm oder Vanille-Glace .



Zubereitung :

Kürbis in die Hälfte schneiden, Kernen entfernen und die Schnittfläche nach unten, in eine feuerfeste Glasplatte oder Backform geben. ½ -1 cm Wasser begeben und in mittlerer Hitze ca. 1 -1 ¼ Std. (bis der Kürbis weich ist) backen. Wenn der Kürbis zu gross ist und in kleinere Stücke geschnitten werden muss, zum backen mit Alufolie abdecken. Etwas abkühlen lassen. (Nicht verdunstetes Wasser abschütten). Mit einem Löffel das Fleisch heraus lösen und im Mixer pürieren. Was nicht in 1 oder 2 Tagen verwendet wird, am besten gleich (abgemessen je nach Rezept) einfrieren. Der Kürbis kann auch in Würfel geschnitten, in wenig Wasser, leicht gesalzen, weichgekocht werden.

Ofen auf 230 Grad vorheizen. Kuchenteig auf eingefettetes Blech legen und ca. 1cm über dem Rand abschneiden. Mit dem Daumen den Rand leicht andrücken, so das ein gleichmässiges Zick-Zack-Muster entsteht. Boden mit Gabel leicht einstechen. Kürbis mit restlichen Zutaten gut mixen, einfüllen und 15 Min, backen, Hitze reduzieren auf 225 Grad und weitere 35 - 40 Min. backen, oder bis ein Messer, ca. 3 cm vom Rand entfernt eingeführt und ohne Spuren der Füllung heraus kommt. Den ‚Pie‘ leicht auskühlen lassen . Am besten ist er lauwarm mit Vanille-Glace oder mit geschlagenem Rahm serviert.