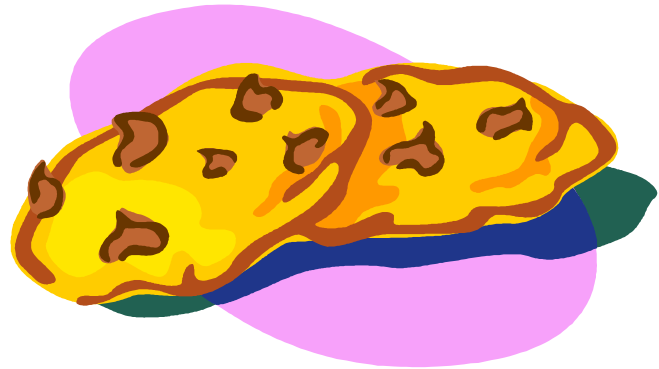


Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Sweet Grey

100 g Kürbis; gewürfelt
60 g Walnüsse; kleingeschnitten
1 Vanilleschote
150 g Zucker
120 g Butter
2 Eier
200 g Mehl
1 TL. Backpulver
1 Spur Pimentpulver (Nelkenpfeffer)
1 Prise Muskat
1 Prise Salz
100 g Rosinen
Zum Verzieren : 1 Eigelb und Walnusskerne halbiert



Zubereitung

Dies Rezept stammt aus dem Pueblo Tesuque (USA). Die Gutzi-, Kuchen- und Dessertrezepte der Pueblo-Indianer ähneln sich alle sehr : Kürbis, Mais und Pinienkerne sind die Hauptzutaten.

Kürbiswürfeln ca. 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Backofen auf 200 Grad vorheizen, ein grosses Backblech einfetten. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. In einer grossen Rührschüssel Zucker mit dem Butter vermischen, den gekochten Kürbis, das Vanillemark und die verquirlten Eier hinzugeben und alles miteinander vermengen, bis eine glatte Mischung entsteht. Mehl, Backpulver, Piment (Nelkenpfeffer), Muskat und Salz in eine andere Schüssel geben. Dann den Inhalt dieser Schüssel langsam in die Rührschüssel mit der Kürbismischung schütten und alles gut miteinander vermischen. Zum Schluss werden noch die Walnüsse und die Rosinen unter den Teig gemischt. In einen Spritzbeutel geben (mit nicht zu kleiner Öffnung) und etwa Zweifränkler-grosse Häufchen auf das eingefettete Backblech spritzen. Diese Gutzi im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa eine Viertelstunde lang backen, bis sie goldbraun sind. Wenn man will, können die Gutzi vorher noch mit Eigelb bepinselt und in jeden einen halben Walnusskern hineingedrückt werden: dann wirken sie dekorativer und schmecken auch noch aromatischer.