

# Blätterteig Tarte mit Kürbis



In der Herbstzeit darf der Kürbis natürlich nicht fehlen. Eine Blätterteig Tarte mit Kürbis zum Beispiel. Früher war diese Frucht für mich völlig inakzeptabel, weil sie sehr oft nur eingekocht wurde und geschmacklich nicht wirklich toll war. Ich kann mich auch an einen Hokkaido Kürbis nicht wirklich erinnern, denn meistens wurden ja die normalen großen Kürbisse, die eher geschmacksneutral sind zum Einkochen genommen. Eine Blätterteig Tarte mit Kürbis, stand leider nie auf dem Speiseplan.

Ich bin generell ein großer Fan von Blätterteig wenn es mal schnell gehen soll. Natürlich eignet sich auch ein salziger Quark-Öl-Teig, allerdings ist hier natürlich noch mehr Vorbereitung notwendig. Manchmal fehlt aber genau diese Zeit, um trotzdem ein gutes, gesundes und vor allem leckeres Essen auf den Tisch zu bringen.

Dieses schnelle Essen kann man sowohl mit Fleisch, ich habe Hähnchenbrust vorher angebraten, oder als vegetarische Variante mit altem trockenen Brot zubereiten. Wie immer sind der Fantasie und Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ich sehe meine Rezepte immer als Grundgerüst und freue mich wenn ihr euch ein wenig ausprobiert und experimentiert, denn das macht jedes Gericht immer zu etwas einzigartigen und besonderen.

Ich habe mich für 3 Käsesorten entschieden, nämlich eine Mischung aus Ziege, Schaf und Gouda. Das entscheidende sind natürlich die vielen Kräuter, die dem Geschmack die entscheidende Note geben. Seid dabei nicht zu sparsam, denn der Kürbis hat ja relativ wenig Eigengeschmack.

So, und nun schaut mal in mein Rezept rein ?

## Zutaten

- 1 Packung Blätterteig – gesalzener Quark-Öl-Teig ( Verlinkung folgt am Ende des Rezeptes )
- 1 ganzer oder halber Hokkaido Kürbis, je nach Größe
- 350 g Hähnchen oder Putenbrust – bei der vegetarischen Variante altes trockenes Brot
- 200 g Schmand oder Creme Fraiche
- 2 Eier
- 2 Hand voll frische Kräuter / Rosmarin, Thymian, Oregano, Petersilie
- 200 g Feta / Ziege und Schaf
- 100 g geriebener Gouda
- 50 g Pinienkerne
- etwas Rucola
- Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

- den Kürbis in Würfel schneiden und mit Olivenöl und groben Meersalz in einer großen Schüssel mischen und beiseite stellen
- das Fleisch in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten und beiseite stellen / Brot grob würfeln
- den Ofen auf 180 C Umluft oder 200 C Ober/Unter Hitze vorheizen
- nun den Schmand mit den Eiern verschlagen und die gehackten Kräuter unterrühren. Alles kräftig würzen
- eine Tarteform oder Blech mit dem Blätterteig auslegen
- die Schmandcreme auf dem Blätterteig verteilen
- nun den marinierten Kürbis auf der Creme verteilen
- anschließend das Fleisch oder Brot auf den Kürbis geben
- den gewürfelten Feta auf die Masse streuen und anschließend alles mit dem Gouda bedecken
- im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen und 10 Minuten vor Ende die Pinienkerne zufügen
- nach dem Backen, vor dem Servieren die Tarte mit Rucola garnieren

So, und nun lasst es Euch schmecken und genießt die Tarte mit

einem guten Rotwein oder Rose ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ♥





# Kürbis – Schoko Kekse

## Pumpkin Spice Cookies

Meine Pumpkin Spice Cookies sind die perfekten Seelentröster für ungemütliche Herbsttage ? allerdings liebe ich auch diese Tage wenn ich ehrlich bin. Ich liebe es bei ungemütlichem Herbstwetter mit Keksen und Tee oder Kaffee ein Buch zu lesen oder zu stricken. Natürlich dürfen bei mir Zuhause auch Kerzen nicht fehlen. Wenn dann der Duft von meinen frisch gebackenen Pumpkin Spice Cookies in der Luft liegt ist der Tag perfekt ?.

Diese wunderbaren Kekse sind eine perfekte Mischung aus dem Geschmack vom Kürbis und Schokolade. Außerdem sind in diesem Keks noch gebrannte Walnüsse enthalten. Einfach himmlisch ?

Dieser Geruch der Kürbis Gewürzmischung und den gebrannten Walnüssen erinnert schon ein bisschen an die Weihnachtszeit und verbreitet gleichzeitig so eine Wohlfühl – Atmosphäre in der Wohnung. Es ist einfach zu schön.

Ich habe schon länger mit dem Gedanken gespielt, ein paar Cookies mit Kürbis zu backen, aber bislang nie eine Idee gehabt, diese auch umzusetzen.

Die Kekse haben eine leicht Kuchen ähnliche Konsistenz denn durch die Zugabe vom Kürbispurre ist natürlich auch mehr

Feuchtigkeit im Gebäck. Allerdings ist durch die Zugabe der Nüsse und Schokolade auch ein wenig Crunch vorhanden ?

Wenn ihr jetzt Lust auf diese himmlischen Cookies bekommen habt, dann schaut mal in das Rezept ??

## **Zutaten**

240 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Natron

1/2 TL Salz

1 TL Kürbis-Gewürzmischung

*Pumpkin Spice ? Kürbis Gewürzmischung*

115 g weiche Butter

1 Ei

100 g brauner Rohrzucker

100 g weißer Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Vanilleschote

170 g Kürbismus

*Kürbismus ?*

150 g gehackte zartbitter Schokolade

100 g gebrannte Walnüsse oder Cashews

*Gebrannte Cashewkerne*

## Zubereitung

- die Schokolade und Nüsse grob hacken
- Mehl, Backpulver, Natron, Salz und die Kürbis-Gewürzmischung miteinander vermischen
- weiche Butter mit dem Zucker und Vanilleextrakt verquirlen
- das Ei und Kürbismus hinzufügen
- die Mehlmischung vorsichtig unterheben
- zum Schluss die Schokolade und Nüsse dazumischen
- mit einem EL den Teig mit etwas Abstand auf dem Backpapier verteilen. Keine Angst es muss nicht perfekt aussehen, denn die Cookies bekommen automatisch ihre Form
- im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen, sie sollten eine leichte Bräunung haben
- abkühlen lassen und dann genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



---

# Pumpkin Cheesecake ? Kürbiskäsekuchen

Ein Käsekuchen geht immer oder?? Ich habe unzählige Rezepte für Käsekuchen in meinem Büchlein ? aber trotzdem reizt mich dann doch immer wieder etwas Neues auszuprobieren. Diesen Käsekuchen habe ich mal mit Kürbismus gebacken.

Ich hatte noch Kürbismus im Kühlschrank und das musste ich verbrauchen ?. Das Wochenende stand nun vor der Tür und ich hatte eigentlich vor, mal wieder einen leckeren Käsekuchen zu backen. Also warum nicht beides miteinander kombinieren, denn Kürbismus habe ja schon in verschiedenen Variationen ausprobiert.

Ich habe also erst einen ganz normalen Käsekuchenteig zusammengestellt und ihn schließlich in 2 Hälften geteilt. Eigentlich eher 1/3 zu 2/3 geteilt. Zur kleineren Hälfte habe ich dann das Kürbismus gemischt und schön mit frischem Ingwer und Zimt gewürzt.

Anschließend wird alles abwechselnd in den Mürbeteigboden geschichtet, also die Kürbismischung zuerst, dann die andere Mischung obendrauf ?. Zum Schluss alles noch ein bisschen marmorierten und dann ab in den Ofen ?

Der Geschmack ist wirklich außergewöhnlich ? denn die Kombination aus dem gewürzten, in Verbindung mit dem klassischen Teig ist einfach wunderbar ?

Na, neugierig geworden? Dann kommt hier das Rezept ??

**Zutaten – 24er oder 26er Springform :**

***Mürbeteig:***



200 g Mehl

1 Tl Backpulver

50 g Zucker

1 Ei

65 g weiche Butter

***Käsekuchenteig:***

1 kg Magerquark

350 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Vanillepudding Pulver

100 g sehr weiche Butter

6 Eier

1 El Mehl

1 Backpulver

Saft einer halben Zitrone

250 g Kürbismus : <https://brea-food-and-home.de/kuerbismus>

1 Tl geriebener frischer Ingwer oder gemahlener Ingwer

1 Tl Zimt

Butter und Mehl oder Backpapier für die Form



## Zubereitung

- aus den obengenannten Zutaten einen Mürbeteig zubereiten, ausrollen und in die Form legen. Den Teig auch am Rand hochziehen
- mit einer Gabel mehrmals einstechen
- den Ofen auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen
- den Magerquark mit 300 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren
- dann die Butter, Eier, das Vanillepudding Pulver, Mehl und Backpulver hinzufügen und kräftig aufschlagen
- die Teigmischung in 2 Hälften teilen. Die eine Hälfte sollte ein wenig mehr Teig beinhalten, also 1/3 zu 2/3
- in die größere Teigmischung den Zitronensaft geben
- in die kleinere Teigmischung das Kürbismus unterziehen und mit dem restlichen Zucker, Zimt und Ingwer würzen
- zuerst die Kürbismischung auf den Mürbeteigboden geben und anschließend die andere Quarkmischung darüber verteilen
- anschließend alles mit einer Gabel ein wenig marmorieren
- im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen

– den fertigen Kuchen noch 10 Minuten im geöffneten Ofen ausdampfen lassen

– bei Bedarf mit ein wenig Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



---

## Kürbis Gnocchi ♥ Gnocchi alla Zucca

Also ich finde Gnocchi sind eins der absoluten Highlights in

der italienischen Küche ? Ich habe sie das erste Mal mit 17 Jahren bei meinem ersten Italien Urlaub in Abano Terme gegessen.

Seitdem ist es mein absolutes Lieblingsessen, und natürlich auch am liebsten selbst gemacht.

Ganz wichtig hierbei ist die Konsistenz der Kartoffeln. Auf jeden Fall immer mehlig kochende Kartoffeln verwenden. Und ja man muss es einfach auch erwähnen, es ist ein wenig aufwendiger Gnocchi selbst zu machen. Wer aber Spaß am kochen hat, und gerne neues ausprobiert, sollte unbedingt mal Gnocchi selber zubereiten.

Normalerweise werden die klassischen Gnocchi mit Kartoffeln, Mehl, Salz und ein wenig Pfeffer zubereitet. Manche geben auch noch ein Ei dazu. Ich verwende es aber nicht.

Bei den Kürbis Gnocchi wird einfach ein Teil Mehl durch Kürbismuß ersetzt. Die Konsistenz ist etwas weicher und feuchter als bei den reinen Kartoffelgnocchi, aber keine Angst, das Ergebnis ist einfach wunderbar ?

### **Zutaten- 2 Personen/ Hauptgericht- 4 Personen/ Vorspeise**

150 – 200 g Mehl

250 g gekochte Kartoffeln/ mehlig Sorte

300 g Kürbismuß

Salz

Muskatnuss

Mehl zum zum Bearbeiten

60 g Butter

Salbei Blätter

Salz

Parmesan



### **Zubereitung**

- bereitet das Kürbismuß vor/ Anleitung bei " Basics " in meinem Blog
- Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und noch warm durch eine Presse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer bearbeiten
- das Mehl in eine Schüssel oder auf eine Unterlage geben
- Kartoffeln und Kürbis auf das Mehl geben, etwas Salz und Muskatnuss dazu
- alles verkneten und immer wieder eure Hände bemehlen, denn die Konsistenz ist sehr feucht
- wenn ihr aus den Zutaten einen großen Kloß geknetet habt, geht diesen auf ein großes bemehltes Brett

- 1/4 von der Kugel abnehmen und mit beiden Händen eine lange Wurst rollen, die sollte ca. 2 cm dick sein
- dann mit einem Schaber oder Messer ca. 1 – 2 cm dicke Stückchen abschneiden. Bitte achtet unbedingt immer auf genug Mehl auf der Unterlage
- verteilt die kleinen Stückchen auf der Unterlage und fährt so fort bis der ganze Teig verbraucht ist
- nun nehmt euch eine Gabel und drückt die Teilchen ein wenig platt
- lasst jetzt alles ein paar Minuten ruhen, und setzt einen großen Topf mit Wasser auf
- in einer Pfanne die Butter sanft schmelzen und den Salbei hineingeben. Alles bei milder Hitze leicht braten
- etwas Salz in das kochende Wasser geben und die Gnocchi hineingeben
- nach einigen Minuten kommen die Gnocchi an die Oberfläche. Diese mit einer Schaumkelle gleich aus dem Wasser schöpfen und in die heiße Pfanne mit der Salbeibutter geben
- gebt noch 1-2 El heißes Wasser aus dem Topf mit dazu
- alles nochmal vorsichtig durchrühren und sofort servieren
- mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen

Buon appetito ??

Dazu passt eigentlich jede Art von Wein, also Weiß, Rose oder Rotwein. Wir haben einen Rotwein aus der Toskana " Santa Christina von Antinori " dazu genossen ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

