heute gibt es...

Kürbis-Crème-Brûlée-Tarte

Zutaten: (für eine 26er Form)

Für den Boden:

- 200g Vollkorn-Butterkekse
- 50g Zucker
- 2 EL Ahornsirup
- 110g Butter

Für den Belag:

- 115g brauner Rohrohrzucker
- 225g Frischkäse
- ca. 230 g Hokkaidokürbis
- 3 EL Wasser
- 50ml Ahornsirup
- 1 gestrichener TL gemahlene Vanille
- 3 Eier

Für die Zuckerkruste:

- 3 EL brauner Rohrohrzucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 150°C (Umluft vorheizen.
2. Kekse fein zerkrümeln. Dazu diese am besten in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Wellholz mehrmals darauf schlagen.
3. Butter schmelzen und mit dem Zucker und dem Ahornsirup zu den Keksen geben und gut durchmischen.
4. Die Masse als Boden und ca. 2 cm hohen Rand in eine mit Backpapier ausgelegte bzw. gefettete Backform drücken. Im Backofen 10 Minuten backen, anschließend herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit denn Kürbis klein schneiden und gemeinsam mit dem Wasser in einem geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze weich kochen. Den Kürbis danach mit einem Stabmixer pürieren.
6. Zucker, Frischkäse, Ahornsirup, Vanille und 200g Kürbispüree (lauwarm oder kalt) in einer Schüssel verquirlen. Die Eier dazugeben und kurz gut unterrühren.
7. Nun die Mischung auf den Teigboden geben und für ca. 45 Minuten bei 150°C backen. Danach herausnehmen, in der Form auf Raumtemperatur abkühlen lassen und anschließend über Nacht bzw. für mindestens 8 Stunden im Kühlschrank stellen.
8. Vor dem Servieren die Tarte aus der Form lösen, den Zucker gleichmäßig darauf verteilen und mit einem Flambierbrenner kurz karamellisieren. Falls ihr keinen Flambierbrenner habt, könnt ihr die Tarte kurz unter dem vorgeheizten Ofengrill stellen.
   ACHTUNG: Der Zucker kann sehr schnell verbrennen! Die Brennerflamme lieber etwas schwächer einstellen und den Zucker langsam schmelzen lassen.