



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kürbiskuchen

Balkabağı Pastası



1 kg Kürbis
2 Glas Zucker
Für die Kreme:
3 Gläser Milch
1 ½ Teegläser Zucker
2 Eigelb
1 Teeglas Weizenstärke
1 Pkg Vanillezucker
Für die Füllung:
2 Eiweiss
1 Teeglas Zucker

- # Geschälter und in Scheiben geschnittenen Kürbis in einen Topf legen. Ohne die Zugabe von Wasser mit Zucker bestreuen. Den Deckel schliessen und 45 Minuten kochen.
- # Danach in einen Sieb heraus nehmen und abtropfen lassen. Mit dem Löffel zerdrücken und zu einem Pürree bereiten.
- # Für die Kreme in einen Topf kalte Milch, Eigelb, Weizenstärke und Zucker einfüllen. Bevor es auf den Herd gestellt wird gut vermischen.
- # Bei mittlerer Stufe unter ständigem Umrühren Quellen lassen. Kurz bevor es vom Herd genommen wird Vanillezucker unterrühren.
- # Anschließend eine Kuchenform mit verschliessbarer Seitenwand mit Margarine einfetten.
- # In die Kuchenform zuerst das Kürbispürree unter Pressen einfüllen. Danach die lauwarme Kreme einfüllen.
- # Währenddessen Eiweiss und Zucker mit dem Mixer 5 Minuten wequirlen und die abgekühlte Krememasse einfüllen.
- # Den Kuchen in das zuvor auf 130 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Backen bis das Eiweiss errötet und aufgeht.
- # Aus dem Backofen nehmen und eine halbe Stunde in Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach über die Nacht in den Kühlschrank stellen.
- # Aus der Backform herausnehmen, zuschneiden und servieren.

Tipp: Das Eiweiss auf dem Kuchen geht, nachdem man es aus dem Backofen genommen hat, ein wenig ein.