

Kürbistörtchen



Zutaten für 4 Personen

200 g Kürbisfruchtfleisch geschält,
100 g Pekannüsse
100 g Rohrzucker
Zimt je 1/2 TL, gemahlen
Muskat je 1/2 TL, gemahlen
Ingwer je 1/2 TL, gemahlen
Gewürznelken je 1/2 TL, gemahlen
2 TL Backpulver
½ TL Natron
120 g Mehl
1 Ei
½ TL Salz
300 g Buttermilch

50 ml Pflanzenöl
1 Muffinbackblech oder 12 Papierbackförmchen
Butter für die Förmchen
Mehl für die Förmchen
250 g Marzipanrohmasse
150 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe orange und grün

Schwierigkeit: mittel

Zubereitung: 30 min

Kalorien: 354 pro Portion

Zubereitungsschritte

1. Kürbis-Fruchtfleisch grob würfeln und in einem Topf mit Wasser in ca. 15 Minuten weich kochen. Kürbis in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Dann das Fruchtfleisch fein pürieren.
2. Pecannüsse in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten und fein hacken.
3. Rohrzucker, Zimt, Muskat, Nelken, Ingwer, Backpulver, Natron, Mehl, gehackte Nüsse, Salz und das Fruchtpüree in eine Rührschüssel geben und sorgfältig vermischen.
4. In einer zweiten Schüssel das Ei leicht verquirlen, Öl und Buttermilch zufügen und alles gut miteinander verrühren. Die Eimischung zur Kürbismasse geben und nur kurz alles verrühren.
5. Muffinsförmchen einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Kürbisteig einfüllen und im vorgeheizten Ofen (180°) auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.
6. Marzipan mit Puderzucker verkneten, halbieren, orange und grün einfärben. Den orangenen Teil dünn ausrollen, in Streifen schneiden und die Küchlein wie Kürbisse verzieren. Aus dem Grünen Teil Stengel, Blätter etc. formen.

<https://eatsmarter.de/rezepte/kuerbis-toertchen-0>