

Kürbis-Tarte



Süße und leicht säuerliche Tarte

Eine feine Tarte. Passend zur Jahreszeit, da ja Herbstzeit gleich Kürbiszeit bedeutet.

Als Kürbis dient ein Butternut-Kürbis.

Verfeinert und leicht gesäuert mit dem Saft zweier Zitronen.

Aber mit ausreichend Süße durch die Zugabe von Zucker.

Kürbis-Tarte





31. Oktober 2020

von [Thobie](#)

Kategorie [Tarte](#)

Vorbereitungszeit

15 Minuten

Kochzeit

1 Stunde

Gesamtzeit

1 Stunde, 15 Minuten



Zutaten

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 500 g Butternut-Kürbis
- 2 Zitronen (Saft)
- 100 g Zucker

Anleitung

1. Kürbis entkernen, in kleine Stücke schneiden und in der Küchenmaschine fein raspeln.
2. Zitronen ausdrücken und Saft in eine Schale geben.
3. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
4. Kürbis, Saft und Zucker in die Füllmasse geben und alles gut vermischen. Füllmasse in den Mürbeteig geben und verteilen.
5. Tarte nach dem Grundrezept backen. Gut abkühlen lassen.
6. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

[Butternut](#),
[Kürbis](#),
[Mürbeteig](#),
[Saft](#),
[Zitrone](#),
[Zucker](#)

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2020/10/31/kuerbis-tarte-2/>