Kürbiskuchen mit Zimtfrosting

Rezept und Foto von Franziska Fischer

Zutaten:
4 Eier
300 g Zucker
180 g Öl
400 g Kürbispüree
270 g Mehl
2 Tl Zimt
1 Tl Salz
1 Packung Backpulver

Frosting:
200 g Frischkäse
90 g Butter
2 Tl Zimt
150g Puderzucker

Zubereitung:
Zuerst den Kürbis in Würfel schneiden(z.B. Würfelschneider oder Multizerkleinerer/Juliennescheibe). Danach mit etwas Wasser weichkochen und pürieren (z.B. Multi mit Messer oder Püreestab).
Ich habe einen grossen Kürbis verwendet und den Rest

eingefroren. *(Tipp: Größere Menge machen und dann für Kürbisbrot, Kürbissuppe, Gnochi mit Kürbisssauce etc. weiterverwenden)*

Eier mit dem Zucker weich schlagen (Flexielement). Öl dazu geben, weiterführen.
Gewürze und Kürbispüree beifügen.
Alles gut mischen.
Mehl unterheben.
In eine eingebutterte Auflaufform geben und bei 200 Grad Ober/Unterhitze 30 min backen, Stäbchenprobe.

Auskühlen lassen.

Das Frosting mischen und kalt stellen.

Auf den ausgekühlten Kuchenstreichen und mit einem feinen Kaffee servieren.

Kürbisgemüse (scharf)

Rezept und Foto von Manuela Neumann

Für 3 Portionen

Zutaten:
400g Hokkaido Kürbis (bei mir war es ein kleiner halber)
1 Apfel
1 rote Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
10g Ingwer
Butter zum Anrösten
Saft von 1 Zitrone
Zucker
Salz
Cayennepfeffer
1 kleine Chilischote
Kräuter

Zubereitung:
Den Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Den Apfel entkernen und vierteln.
Beides im Würfelschneider in Würfel schneiden.
Die Zwiebel, Knoblauch und den Ingwer klein schneiden.
Die Butter in der CC Schüssel mit dem Koch-Rühr-Element bei 140 Grad und Stufe 1 erhitzen.
Die Temperatur auf ca. 110 Grad reduzieren und die Zwiebel, Knoblauch und Ingwer andünsten.
Kürbis, Apfel und Chili dazu und ebenfalls mit anschwitzen.
Den Zitronensaft angießen, einen Löffel Zucker dazu und für ca. 15 Minuten mit Spritzschutz dünsten lassen.
Der Kürbis sollte noch bissfest sein, dann mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
Die Kräuter (ich hatte TK Kräuter) hinzugeben und servieren.
Bei mir gab es dazu die Zimtnudeln.

Flammkuchen mit Kürbis

Rezept und Foto von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Teig:

350g Dinkelmehlvollkornmehl
6g Trockenhefe
1/2 Tl Zucker
1/2 Tl Slaz
3 Eßl Olivenöl
180-185g Wasser

Für den Belag:

1 Becher Creme fraiche leicht mit Kräutern
1 Eigelb
1/4 Hokkaido
1 rote Zwiebel
1 Pckg Feta oder Gorgonzola
1 Birne
Salz, Pfeffer
Thymianzweige
optional Schinkenwürfel

Zubereitung:

Für den Teig:

Alle Zutaten mit dem Knethaken in der Schüssel verrühren und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort, oder bei ca. 38 Grad in der CC, gehen lassen.

Für den Belag:
In der Zwischenzeit mit dem Multi und Scheibe 5, die Zwiebeln, die Birne und den Kürbis in Scheiben schneiden.
Für die Creme das Cremefraiche etwas würzen, einen Teil des Thymians hinzufügen und mit dem Eigelb verquirlen.

Wenn der Teig gegangen ist, mit Hilfe der Pastawalze schöne Flammkuchenzungen auswalzen.
Bei mir sind es 5 Stück geworden.
Dann die Teigzungen mit der Creme bestreichen, mit Birnen, Kürbis, Zwiebeln, zerbröckeltem Feta und den Schinkenwürfeln belegen und dem restlichen Thymian bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230 Grad bei Heißluft ca 12 Minuten backen.

Kürbisbrot

Foto von Gisela Martin

Wenn man sowieso schon Kürbis zerkleinert (z.B. für Kürbissuppe), kann man auch gleich noch ein Brot damit backen. Macht in der CC ganz wenig Arbeit und mit etwas Butter ist dieses Brot wirklich ein Gedicht!

Zutaten:
1 kg Mehl 405 oder 550
900 g Kürbis, ich nehme immer Hokkaido
20 g Salz
30 g Traubenzucker
40 g Kürbiskerne geröstet und gemahlen (Gewürzmühle)
100 ml Orangensaft
100 ml Wasser
1 Würfel Hefe
5 g Kurkuma zur Färbung

Zubereitung:
Kürbis mit dem Saft und dem Wasser in der CC weich kochen, pürieren. Abkühlen lassen, bis es lauwarm ist.

Knethaken einsetzen. Hefe dazu geben. Flüssigkeit mit Mehl, Salz, Zucker, Kürbiskernen vermengen. Halbe Stunde gehen lassen.

Alles in einen mehlierten kleinen Einsatz (ich nehme Glasauflaufform, die ich vorher mit flüssiger Butter und dann etwas mit Mehl eingestrichen habe) geben und anschließend bei

200°C Ober/Unterhitze 40 min backen.

Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto

Foto und Rezept von Saskia Renker

Zutaten für ein Blech:
400g Hokkaido-Kürbis
100 ml Milch
Salz
350 gr. Dinkelmehl (Type 630)
1 Paket Trockenhefe
1 TL Anis-Saat
Öl
Mehl

Für das Pesto:
2 EL Kürbiskerne
1 Bund Petersilie
100 ml Rapsöl
3 EL Kürbiskern-Öl
25 g geriebenen Parmesan
1 Zitrone
Salz und Pfeffer

Belag:

400g saure Sahne
2 TL getrockneter Majoran
3 Äpfel (Boskop)
3 rote Zwiebeln
ggf: einige Streifen Schinkenspeck

Zubereitung:
Kürbis in circa 4 cm große Würfel schneiden.

Anschließend mit dem Dampfgarer in 20 Minuten weich dämpfen.

Danach im Blender (Alternativ Multizerleinerer mit Messer) pürieren, 100 ml Milch und 1 TL Salz hinzufügen.

Dinkelmehl, Hefe, Kürbispüree und Anis vermengen. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, falls er zu klebrig bleibt, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Teig für eine Stunde zugedeckt an einen warmen Ort stellen (ist bei mir immer vor der Heizung – im Winter).

Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen.

Petersilie verlesen, waschen und grob zerzupfen, Stiele entfernen.

In der Gewürzmühle Petersilie, Kürbiskerne und Rapsöl pürieren. Kürbiskern-Öl, Parmesan, ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, nochmal kurz durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nun für den Belag die saure Sahne mit dem Majoran vermischen, Salz und Pfeffer dazu. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Beides mit dem Multi in feine Scheiben schneiden (hab Scheibe 4 genommen).

Backblech dünn mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann

auf Blechgröße ausrollen und auf dem Blech ausbringen.

Mit 2/3 der sauren Sahne bestreichen. Zwiebeln und Äpfel darauf verteilen, danach das restliche 1/3 der Sahne-Mischung auftragen.

Den Kuchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten backen (Anmerkung Gisela: Beim Nachbacken habe ich die Brotbackstufe/mittlerer Dampf versucht, war toll!). Mit dem Pesto servieren.

Wer mag, legt vor oder nach dem backen noch Speckstreifen auf den Kuchen, das macht es noch würziger.

Guten Appetit!

Spinat-Ricotta-Maultaschen auf Kürbiscreme

Rezept aus Kochbuch”Meine Cooking Chef von Johann Lafer” mit geringfügigen Abwandlungen von Gisela Martin

Zutaten für 3-4 Personen:
125 gr. Hartweizengrieß

125 gr. Pastamehl
2 Eier
Salz
200 gr. Spinat (TK-Blattspinat geht zur Not auch)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
250 gr. Ricotta
4 EL Semmelbrösel
Pfeffer
1 Eigelb zum Bestreichen von dem Nudelteig
1 EL Öl
300 gr. Hokkaido-Kürbis mitSchale (Gewicht geputzt gewogen)
150 ml Gemüsefond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)
50 gr. Butter

Zubereitung:
Mit Knethaken oder K-Haken Nudelteig aus Eiern, Mehl, 2 EL Wasser und einer Prise Salzin Kessel herstellen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. 30 Min kühl stellen..

Spinat waschen, abtrocknen lassen, grob hacken. (Anmerkung: ich habe das Gericht 1 x mit frischem Spinat, 1 x mit TK-Blattspinat gemacht. Geschmacklich konnte ich keinen Unterschied feststellen).

Zwiebeln/Knoblauch fein hacken.

Flexi-Element einsetzen, Olivenöl in Kessel, 140Grad/Intervall 3: Zwiebeln/Knoblauch zugeben, da. 1-2 Min. anschwitzen. Spinatzugeben, weitere Minute zusammenfallen lassen..

Ohne Temperaturzugabe Ricotta und Semmelbröseldaruntermischen. Mit Salz/Pfeffer würzig abschmecken.

Nudelteig mit Pastawalze ausrollen. Mit Nudelholz immernoch etwas breiter auswalzen, so dass Teigblätter ca. 15 cm breit sind. Spinatmasse ca. halben cm dick in Mitte drauf streichen. Ränder mit Eigelbbestreichen. Von beiden Längsseiten

zusammenklappen, so dass eine 2-3 cm dickeWurst ergibt. Kochlöffel im Abstand von3-4 cm bis unten kräftig eindrücken (Anmerkung: ich habe Ravioliausstecher verwendet und die Sache mit Kochlöffel weggelassen) und Teigrand durchtrennen.

Auf mit Mehl ausgestreutes Blech legen und kühl stellen

Flexi einsetzen, Öl zufügen, 120 Grad erhitzen,gewürfelten Kürbis 2-3 Min. anschwitzen. Fond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)zugeben, Spritzschutz aufsetzen, Timer auf 10 Min. stellen. Entweder mit Pürierstab oder in Blender pürieren und die Butter in Stücken einarbeiten. Ggf.noch Fond nachgießen und mit Salz/Pfefer abschmecken.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen, Maultaschen ca. 5 Min garen. Mit Schaumlöffel herausheben und auf Kürbispüree servieren.

Zum Anrichten:

In Gewürzmühle etwas weißen Balsamico mit Kürbiskernöl mischen und um die Maultaschen träufeln.

Weiter in Gewürzmühle zerkleinerte Kürbiskerne als Deko

Wer mag kann die Maultaschen mit brauner Butter und gebratenen Zwiebelringe anrichten.

P.S. Und hier das gleiche Gericht, nur anstelle der Mautaschen habe ich (aus dem gleichen Teig) Ravioli geformt.

Kürbisquiche und Kürbis-Pie – Variationen –

Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen, Rezept Nr. 2

Rezept 1

Kürbisquiche von Gisela Martin

Zutaten:

180 gr. Mehl
125 gr. Butter
1-2 EL Wasser
600 gr. Fruchtfleisch Hokkaido
1 Zwiebel, geschnitten
1 Knoblauchzehe
1/2 Becher Saure Sahne
100 gr. Sahne
2 Eier
150 gr Bergkäse gerieben
Salz/Pfeffer/Muskat/etwas Kräuter z.B. Thymian oder Basilikum

Zubereitung:

Quicheteig im Multizerkleinerer oder in Kessel mit K-Haken vorbereiten und in Folie wickeln und kühlstellen.
Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausrollen und in runde Form

geben und mit Gabel einstechen.
Backofen 190 Grad/Umluft vorheizen
Kürbis mit Schale in Foodprozessor in dicke Scheiben schneiden, zusammen mit Zwiebel /Koch-Rührelement/140 Grad/Rührintervall 2 anbraten (der Boden wareingebrannt, ggf. Temperatur reduzieren) und in Form einfüllen.
Andere Zutaten vermischen und in Quiche einfüllen
Ca. 30 Minuten backen, bis Käse-Sahne-Mischung fest ist.

Rezept 2

Butternut-Kürbis-Pie von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten Teig:
1 Ei
250 gr Mehl
1/2 tl Backpulver
125 gr. kalte Butter
etwas Rumaroma
Zutaten Füllung:
ca. 1kg Butternut-Kürbis
Butterschmalz
Wasser
3 Eier
100ml Sahne
125gr brauner Zucker
Gewürzen (Nelke, Piment, Zimt, Muscat und Ingwer)
etwas Honig
Zubereitung Teig:
Alle Teigzutaten im Multi mit dem Messer verrühren lassen und dann in die Pieform drücken, ca. 4-5 mm stark.
Teigrest zu Plätzchen ausstechen, abbacken und sofort nach dem der Pie aus dem Ofen kommt, als Deko auflegen .
Zubereitung Füllung:
Einfach Butternut schälen, entkernen in Würfel schneiden und im Topf mit Butterschmalz anrösten, so lange bis ca 50 % etwas gebräunt sind dann etwas wasser dazu und ca 15 minuten köcheln lassen. Dann im Sieb abgiessen.
Eier mit Sahne, braunem Zucker, Gewürzen und etwas Honig

zusammen mit dem Kürbis pürieren.
In die Piecrust füllen und bei 180 grad Heissluft ca 40 minuten backen. Keine Angst die Masse ist ziemlich flüssig wird aber nach dem backen fest.
Reicht für 2 Pie formen. Ich backe einen und friere die restliche masse ein fürs nächste mal

Pie vor dem Backen, Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen

Kürbisnockerl mit gehackten Kernen und Kernöl

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
250 g Mehl
500g Kürbis
3 El Öl

1 Ei
1/2 El Salz
Sind so dunkel da ich ca 40g Kürbiskernmehl zusätzlich verwendet habe.

Zubereitung:
Das Kürbisfleisch ohne Wasser im Rohr bei 150 Grad weichdünsten. (Ich habe es in der CC für ca. 12-14 Minuten gedämpft). Anschließend pürieren. (Habe es lauwarm im Multi mit Messer gemacht, da ich vorher Suppengemüse mit dicker Scheibe geschnitten habe)

Kürbispüree mit Mehl, Ei, Öl und Salz zu einem Nockerlteig verrühren (Flexi bzw. K-Haken). Ich habe noch ein paar ged. Kürbiswürfel in die Maße gegeben.
Nockerln mit einem Esslöffel ausstechen und in Salzwasser kochen lassen, bis die Nockerl aufsteigen. Abseihen, unter kaltem, Wasser kurz abschrecken, in Butter (ich habe Ghee verwendet) schwenken.

Tipp: Vor dem Servieren mit Kernöl beträufeln und Kürbiskerne drüber streuen. Bei mir waren es gehackte da nichts anderes zu Hause war

Herstellungsbilder mit der CC von Claudia Kraft:
Nockerlteig im Multi gemacht