SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Jack-O'-Lantern Kürbiskuchen

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Für den Kürbiskuchen:

1 Pack Mürbeteig

240 g Kürbis, gewürfelt

1 Zwiebel, gehackt

Etwas Frischer Thymian

1 TL Baharat (arabische Gewürzmischung)

0.5 TL Baharat (arabische Gewürzmischung)

1 TL Paprika

Etwas Salz

Etwas Olivenöl

Zum Bestreichen:

Etwas Ahornsirup

Etwas Olivenöl

-

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

2. Den gewürfelten Kürbis auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Thymianzweigen belegen. Für etwa 15 Minuten backen.

3. Den Mürbeteig ausrollen und die Hälfte davon in eine runde Backform mit einem Durchmesser von 20–22 Zentimeter legen. Die zweite Hälfte für die Pie-Abdeckung beiseitelegen und gruselige Formen ausschneiden, um damit zu dekorieren.

4. In einer Pfanne die gehackte Zwiebel in Olivenöl goldbraun anbraten. Veganes Hack hinzufügen und unter Rühren etwa 7 Minuten kochen.

5. Die vegane Fleischalternativen-Mischung würzen und den gerösteten Kürbis unterheben. Leicht abkühlen lassen.

6. Die vegane Fleischalternativen-Mischung auf den Mürbeteig in der Backform geben und mit dem restlichen Teig bedecken.

7. Die Oberseite mit einer Mischung aus Ahornsirup und Olivenöl bestreichen. Die Form in den Ofen stellen und bei 180 °C etwa 15 Minuten backen.