

# HERZHAFTER KÜRBIS-ZUCCHINI KUCHEN

## HERZHAFTER KÜRBIS-ZUCCHINI KUCHEN

Kennt ihr das - ihr habt etwas noch nie gekocht oder gebacken und nehmt euch vor es direkt beim ersten Mal für andere zu machen? Beim Kochen finde ich das nur halb so schlimm. Man kann immer wieder abschmecken und hat rechtzeitig den Überblick ob das Ganze etwas geworden ist oder nicht. Beim Backen finde ich das schon schwieriger. Man kann ja schlecht erklären warum da ein Stück fehlt. Also war dieser herzhafter Kuchen den ich diese Woche das erste Mal für eine Kollegin gebacken habe ein kleines Glücksspiel. Aber bei einem herzhaften Mürbeteig, (fast) wie ihn Jamie Oliver macht, kann ja kaum was schief gehen. Und weil die Kollegin Vegetarier ist, ist natürlich auch die Füllung rein vegetarisch.



### ZUTATEN FÜR EINE 26CM Ø BACKFORM:

#### Herzhafter Mürbeteig:

250g Mehl

125g Butterschmalz (im Original: Schweineschmalz)

1 großes Ei

2 EL Milch

1 kleines Bund Thymian

1/2 TL Salz

#### Teig für die Decke:

100g Mehl

1 Ei

50g Butterschmalz

etwas Salz

etwas Olivenöl

#### Für die Füllung:

1/2 Zucchini

1/2 Hokkaido Kürbis

100g Frischkäse

1 Prise Muskat

Pfeffer & Salz

1 kleines Bund Petersilie

Als Sahne-Ersatz:

Sour-Cream Dip

ZUBEREITUNG:

Für den Mürbeteig stelle ich mir eine ausreichend große Schüssel zurecht. In die Schüssel kommen zuerst das Mehl und der in kleine Stücken geschnittene Butterschmalz. Das Ganze kann man jetzt entweder maschinell oder von Hand verkneten. Ich nehme die „von Hand“ Variante. Dafür sollte man kalte Hände haben, damit der Butterschmalz nicht schmilzt. Dann werden Mehl und Schmalz zu einem bröckeligen Teig vermengt. Wichtig: nicht wie bei Brot oder Pizzateig kneten, sonst wird der Teig nicht mürbe!

Als nächstes hebe ich mit einer Gabel das Ei, 2 EL Milch und die abgezupften Thymianblättchen unter. Alles gut vermengen bis ein gleichmäßiger, aber mürber Teig entstanden ist.

Den Teig schüttele ich jetzt einmal aus der Schüssel auf die Arbeitsplatte und drücke ihn mit ein paar festen Griffen zusammen. Dann kommt er in Frischhaltefolie eingepackt für mindestens 30, besser 60 Minuten zum Ruhen in den Kühlschrank.

Bei mir geht es nach etwas über 1 Stunde weiter. Ich streiche jetzt die Backform mit Olivenöl aus. Dann nehme ich den leicht bröseligen Teig und gebe ihn direkt in die Backform. Dort drücke ich ihn ordentlich fest. Es sollte ein ganz leichter Rand an der Seite entstehen.



Diesen Boden bestreiche ich jetzt bis auf einen 1 cm breiten Rand rundherum mit Frischkäse. Dazu macht es sich ganz gut den Frischkäse vorher in ein kleines Schüsselchen zu geben und ihn mit der Gabel etwas cremig zu drücken / rühren.



Die Zucchini habe ich in recht dünne Scheiben geschnitten. Jetzt lege ich sie kreisförmig auf dem Mürbeteigboden aus. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Weiter geht es mit dem halben Hokkaido Kürbis. Ich entferne das Kerngehäuse und schäle ihn.

Dann schneide ich ihn in schmalen Spalten auf. Die Kürbisspalten kommen auf die Zucchini-Lage und werden dann mit frisch geriebenem Muskat, Pfeffer, Salz und fein gehackter Petersilie bestreut.



Als Letztes fehlt uns nur noch die Decke für den Kuchen. Dazu knete ich aus Mehl, Butterschmalz, etwas Salz und dem Ei einen glatten und geschmeidigen Teig. Der wird dann ausgerollt und in Streifen geschnitten. Die Streifen lege ich auf den Kuchen und drücke sie am Rand etwas fest. Zum Abschluss werden sie noch mit Olivenöl bestrichen.



So wandert der Kuchen jetzt für knapp über 1 Stunde bei 180°C auf mittlerer Schiene in den Backofen. Zwischendurch schaue ich mal nach ob es ihm gut geht, sonst braucht er jetzt nichts weiter.

Als Schlagsahneersatz habe ich einen Sour-Cream Dip gemacht. Der geht schnell und hat super dazu gepasst.

Dann wurde auf Arbeit beim Anschneiden ein letztes Mal tief durchgeatmet. Das Gitter ist zwar beim Schneiden ab und an gebrochen, aber der Boden und die Füllung haben sich gut benommen. Und auch beim Probieren hat der Kuchen nicht enttäuscht. Besonders den Thymian im Boden hat man gut herausgeschmeckt. Ich empfehle euch auf jeden Fall einen Dip dazu, der Kuchen ist zwar nicht trocken, aber es ist halt Mürbeteig.

Na dann - viel Spaß beim herzhaften Backen!

