

Japanisches Herbst – Menü

Kürbiskuchen

Zutaten für vier Personen

Füllung:

500 – 600g	grüner Hokkaidokürbis
etwas	Milch
1 Eßl.	Zucker

Teig:

3	Eier
etwas	Zucker
40g	Butter
70g	Mehl



Hokkaido (grüner Hokkaidokürbis kann mit Schale gegessen werden) teilen und in kleine Stücke schneiden (ca. 2,5 x 2,5 cm). Das Grün der jeweiligen Kanten etwas abschneiden, damit die Farbe nicht dominiert, und die einzelnen Stückchen gleichmäßiger gar werden. In einer höheren Pfanne den Boden mit Milch (ca. 1 cm hoch) bedecken. 1 Eßl. Zucker dazugeben. Die Kürbisstücke mit geschlossenem Deckel aufkochen und auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten garen. Den Kürbis in der Pfanne weiter auf kleiner Flamme zu Mus zerstampfen. 40 Gramm Butter dazugeben und weiter verrühren bis die Masse breiig wird. Den Kürbisbrei durch ein Sieb drücken / passieren und abkühlen lassen.

Von den 3 Eiern das Eigelb vom Eiweiß trennen.

Eiweiß „halb-steif“ schlagen. 1 Eßl. Zucker dazugeben und fertig steif schlagen. Das Eigelb cremig schlagen. 1 Eßl. Zucker dazugeben, und weiter schlagen, bis ein Rührmuster zu sehen ist. Die Eigelbmasse über den Eischnee geben. 70 Gramm gesiebtes Mehl unter die Masse heben. Den Teig auf ein mit Alufolie bedecktes Backblech dünn verstreichen. (er nimmt nur 2/3 des Backbleches in der Breite ein) ca. 10 bis 15 Minuten bei 180 Grad in den vorgeheizten Ofen mit Umluft backen.

Wenn der Teig fertig ist sofort herausnehmen und auf ein Küchenhandtuch oder Backpapier stürzen. Die Alufolie vorsichtig abziehen. Mit einem spitzen Messer in 1cm-Abständen der Länge nach Linien einritzen, damit sich der Kuchen danach besser rollen lässt. Auf den abgekühlten Kuchen in die Mitte der Länge nach auf ca. 10 cm das Kürbismus verteilen.

Vorsichtig mit dem Backpapier die vordere Kuchenplatte über das Mus legen, danach das hintere Kuchenteil zu einer Rolle herüber heben.

Die fertige Rolle in Folie einrollen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank legen.

