



Kürbis-Tarte mit Erdnuss-Kürbis-Eis

Mürbeteig:

120g Butter
Butter zum Einfetten
80g Zucker
Mark von ½ Vanille-Schote
1 Ei
200g Mehl

Kürbiscreme:

180ml Kürbissaft
Abrieb einer Zitrone
150g Puderzucker
3 Eigelbe
2 Eier
100g geschmolzene Butter

Zubereitung:

- Butter, Zucker und Vanille-Mark schaumig schlagen
- Ei und Mehl einarbeiten, glatt kneten und in eine Tarteform auslegen
- Tarteform 20 Minuten kalt stellen
- Bei 180°C blind backen
- Kürbissaft mit Zitronenabrieb und Staubzucker mischen
- Die Eier unterziehen
- Butter unterziehen
- Creme auf den gebackenen Tarteboden geben und bei 100°C 25 Minuten backen
- kalt stellen
- geniessen

Wir wünschen guten Appetit!



Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHEBERG PALAIS

Taschenberg 3 · 01067 Dresden
0351.48484801 · www.kastenmeiers.de