

## Kartoffel-Kürbis Muffins

250g Kartoffeln, vorwiegend  
festkochend  
200g Kürbis o. Möhren  
1 Stück Ei  
2 El Milch

3 El Mehl  
100g gekochter Schinken, gewürfelt  
100g Gauda, klein gewürfelt  
Salz, Pfeffer, fein gemah

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen, den Kürbis putzen und in große Würfel schneiden. Kartoffeln und Kürbis in Salzwasser etwa 20min weich kochen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Gemüse abgießen, auskühlen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Das Ei, die Milch und das Mehl mit dem Teig verrühren. Die Schinkenwürfel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anbraten. Die Schinken- u. Käsewürfel unter den Teig heben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Die Papierförmchen in die Muffinform legen. Den Kartoffelteil auf die Förmchen verteilen. Die Muffins im Ofen (Mitte, Umluft) in 30min goldgelb backen.

## Kürbis Cookies-schwarz weiße Cookies mit Kürbis- Püree

### **Zutaten für 25Stk.:**

1 Eiweiß  
1 Prise Salz  
200 g Margarine, o. Butter  
1 Eigelb  
160 g Zucker, braun  
2 Pck. Vanillezucker

50 g Schokolade, weiß, fein gerieben  
260 g Kürbisfleisch, püriert  
260 g Mehl  
5 g Natron  
5 g Backpulver  
3 Tl Kakaopulver  
2 El Milch

Eiweiß mit Salz steif schlagen, Eigelb, Zucker, Vanillezucker u. Margarine schaumig schlagen. Kürbispüree u. geriebene weiße Schokolade unterheben. Mehl, Natron u. Backpulver mischen und schnell unter den Teig rühren, Eischnee unterheben. 1/3 des Teiges mit Kakaopulver einfärben, die 2 El Milch dazugeben. Mit Kaffeelöffeln Häufchen auf das Blech setzen, der Kaffeelöffel darf richtig voll sein. Erst den weißen Teig, dann ein kleineres Häufchen Kakaoteig darauf platzieren. Dabei genügend Abstand lassen, die Cookies laufen auseinander. Backen bei 170° Umluft, ca. 13-15Min - die Cookies härten nach dem Backen aus, also nicht zu lange drin lassen.

## Apfel- Kürbis- Marmelade

### Zutaten für ca 7 Gläser:

500g Kürbisfleisch	1 Zitrone ( Saft)
50ml Apfelsaft	1 Stange Zimt
500g Äpfel, reife	500g Gelierzucker, 2:1

Den Kürbis in Stücke schneiden und in einem Topf mit ganz wenig Wasser ca. 10min dünsten. Die Kürbisstücke mit dem Apfelsaft pürieren. Den Zitronensaft zufügen. Die geschälten Äpfel grob raspeln und unter die Kürbismasse rühren. Den Zucker zufügen und gut verrühren. Mit der Zimtstange erhitzen und nach Angaben von der Gelierzuckerpackung kochen lassen. Die Zimtstange entfernen und in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen. Ein paar Min auf dem Deckel stehen lassen und dann umdrehen.

## Kürbisbrötchen

600g Kürbisfleisch	1/2 TI Salz
500 g Mehl	1 TI Kardamon
1 Würfel Hefe	1/2 TI Zimt

Kürbis schälen und klein schneiden mit Milch zu Mus kochen, nicht zu dünn (wie Kartoffelbrei). Mehl und die anderen Zutaten hinzugeben und den Teig an einem warmen Ort ruhen lassen für ca. 30min. Brötchen formen und bei 200°C backen.

## Kürbisbrot

### Zutaten für ein Brot:

500g Mehl (Weizenmehl Type 405)

1/4l Milch

$\frac{1}{2}$  Salz

300g Kürbisfleisch, geraspelt

100g Rosinen

50g Zucker

50g Butter o. Margarine, zerlassen

30g Hefe

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Grube hineindrücken. Den Kürbis in der Milch weich kochen, abseihen und abtropfen lassen, durch ein Sieb streichen und das Kürbispüree erkalten lassen. In der abgeseihten, etwas abgekühlten Milch die Hefe mit 1TL Zucker auflösen, in die Grube gießen, mit etwas Mehl zu einem Teiglein verrühren. Zugedeckt 10Min gehen lassen. Danach den restlichen Zucker, Butter oder Margarine, Salz Kürbispüree und Rosinen untermischen und alles zu einem festen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca 45Min aufgehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig nochmals durchkneten, einen flachen Laib o. ein längliches flaches Brot daraus formen und auf ein gefettetes Blech legen. Mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch bedecken und nochmals 15Min ruhen lassen. Mit einem scharfen Messer den runden Laib kreisförmig in der Mitte, bei einem länglichen Brot die Oberseite der Länge nach, einschneiden. In den vorgeheizten Backofen auf der Mittelschiene goldgelb backen.  
Bei 200°C etwa 50Min backen

## Kürbis-Mandel-Kuchen

### **Zutaten:**

400 g Kürbis  
150 g gem. Mandeln  
3 Eier  
3 EL Amaretto  
80 g Rohrzucker  
1 Pr. Salz  
1 TL Zimt  
1 TL Vanillezucker  
1 TL abger. Zitronenschale  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
Puderzucker

### **Zubereitung:**

Kürbis schälen, mit einem Löffel Kerne und innere Fasern entfernen. Kürbisfleisch raspeln und mit den Mandeln vermischen. Eier trennen und Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb mit Amaretto, Zucker, Salz, Gewürzen und Zitronenschalen schaumig rühren. Das mit Backpulver gemischte Mehl in eine Schüssel geben und das Kürbis- Mandel- Gemisch zugeben. Die Eigelbmasse unterziehen und zuletzt den Eischnee darunter heben. Backofen auf 180 ° C (Umluft 160 ° C) vorheizen. Teig in eine gefettete Kastenform (Länge 25 cm) füllen und im Backofen auf ca. 60 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Kürbis-Kuchen auf dem Blech

### Zutaten:

#### Teig

500 g Mehl

250 g Zucker

250 g Butter oder Margarine

3 Eier

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

#### Füllung

Kürbis

Zimt

Zucker

Backzutaten zu einem Knetteig verarbeiten. 2/3 des Teiges ausrollen und auf ein Backblech mit hohem Rand legen.

Kürbis raspeln, nach Geschmack mit Zimt und Zucker verfeinern. Kürbis in einem Tuch etwas ausdrücken. Auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Rest des Teiges ausrollen und auf die Kürbismasse legen.

Bei 175° C ca. 30 bis 40 Minuten backen.

Eventuell mit Zuckerglasur bestreichen.