

Tici Kaspar

KÜRBISQUICHE MIT SCHAFSKÄSE UND MAJORAN

Zutaten für 1 Tarteform (32 cm Durchmesser):

Topfenteig

- 125 g Mehl, glatt
- 125 g Topfen, 20% F.i.T.
- 1 Prise Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dotter

Kürbisfüllung

- 500 g Hokkaido, gerieben
- 1-2 Schalotten, feine Würfel geschnitten
- 50 g Butter
- 3-4 EL frischer Majoran, gezupft
- 3 Stk. Eier
- 150 ml Sahne
- 150 g Schafskäse
- Salz, Pfeffer, Muskat nach Geschmack

Zubereitung:

- Für den Topfenteig, Mehl, Backpulver, Salz in eine Küchenmaschine geben und mit Topfen, Öl und Dotter mit den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie im Kühlschrank 30 Min. rasten lassen.
- Butter in einem Topf aufschäumen, Schalotten darin farblos anschwitzen, Kürbis beimengen.
- Für einige Min. rösten, mit Salz, Pfeffer und geriebenen Muskat würzen.
- In eine Schüssel leeren, mit Sahne aufgießen und Eier unterrühren. Frischen Majoran und die Hälfte vom Schafskäse ebenfalls unterrühren.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Formgröße ausrollen, die Form mit Butter einfetten und mit Mehl ausstauben, den Teig auf den Formboden legen und den Rand hochziehen.
- Mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 180 Grad Celsius Ober/Unterhitze ca. 10 Min. blind backen.
- Die Tarteform am Boden und Rand mit Stanniolpapier zur Sicherheit auslegen.
- Mit der Kürbismasse füllen und den restlichen Schafskäse darüber bröseln.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze ca. 35 Min. backen.
- Aus dem Ofen nehmen, kurz rasten lassen und danach in Stücke portionieren.
- Nach Lust und Laune z.B. mit Vogelsalat, Kernöldressing und Sauerrahm servieren.