

KÜRBISKUCHEN ZIEGENKÄSE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Knoblauchpüree
1000g

ZUTATEN

4 

Für den Teig

- 180 g Mehl
- 70 g Mandel-Broyage (35 g Mandelmehl / 35 g Puderzucker)
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 7,5 g Salz
- 12 g Wasser

Für die Füllung

- 275 g Kürbis in Würfel geschnitten
- 100 g Joghurt
- 100 g Ei
- 100 g Ziegenkäse
- 5 g Bresc Knoblookpuree (Knoblauchpüree)
- 1 g fein gehackter Estragon
- 15 g Cheddar gerieben
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Für den Teig das Mehl, Mande-Broyage Butter, 1 Ei, Salz und Wasser mischen. Zu einer homogenen Masse verkneten. 1 Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Backform mit Backpapier auslegen. Den Teig in der Größe der Backform ausrollen. Den Teig über die Form legen. Vorsichtig auf den Boden und gegen den Rand drücken. Überschüssigen Teig abschneiden (nicht erforderlich). Ein weiteres Blatt Backpapier auf den Teig legen. Die Kuchenform mit Bohnen füllen. Den Teig blind im vorgeheizten Ofen bei 180°C 10 Minuten lang backen.

Joghurt mit Ei, Knoblauchpüree, Estragon und Cheddar homogen vermischen. Die Kürbiswürfel unterrühren und die Masse auf den Kuchenboden gießen. Den Ziegenkäse in Stücke schneiden und über die Füllung verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 120°C backen.