

Kürbis-Quiche mit Halloween-Motiv

Knuspriger Teig, cremige Kürbisfüllung – perfekt für Kinder-Halloweenpartys



Für den Teig

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter, in Würfeln
- 1 Prise Salz
- 50 ml eiskaltes Wasser

Für die Füllung

- 500 g Kürbis (Hokkaido/Butternut), gewürfelt
- 2 Eier
- 200 ml Sahne
- 50 g geriebener Käse (z. B. Gouda)
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/2 TL Muskat
- 1 EL Öl zum Anbraten

Zubereitung

- 1) Teig: Mehl, Salz und Butter krümelig reiben. Wasser zugeben, kurz zu einem glatten Teig kneten. In Folie 30 Minuten kühlen.
- 2) Kürbis: Öl erhitzen, Kürbiswürfel 8-10 Minuten sanft anbraten, bis sie leicht weich sind. Etwas abkühlen lassen.
- 3) Guss: Eier, Sahne, Käse, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Kürbis unterheben.
- 4) Formen: Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig ausrollen, Form auskleiden, Boden einstechen.
- 5) Füllen: Masse einfüllen und glatt streichen. Aus Teigresten Augen, Nase und Mund schneiden und oben auflegen (Halloween-Gesicht).
- 6) Backen: 40-45 Minuten backen, bis die Füllung gestockt und der Rand goldbraun ist. 10 Minuten ruhen lassen, dann servieren.

Tipp: Für kräftigeren Geschmack Kürbiswürfel mit etwas Öl, Salz und Muskat 15 Minuten bei 200 °C im Ofen rösten und erst dann in die Füllung geben.