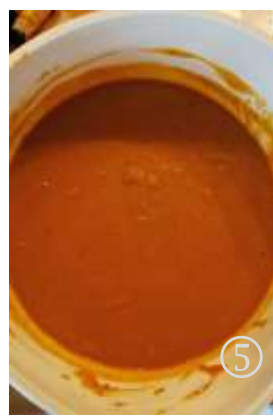


Zubereitung:



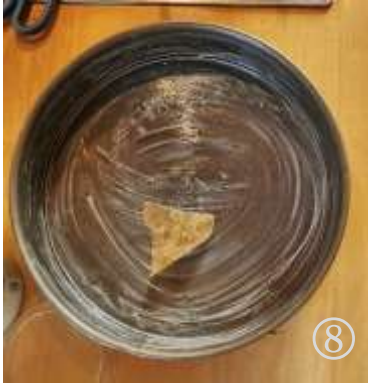
- ① Mit dem Teig beginnen, da er wenn er fertig ist 1h in den Kühlschrank muss. In einer großen Schüssel die trockenen Zutaten Mehl, Salz, Zucker und Zimt vermischen.
- ② Die vegane Margarine in Würfel schneiden. Diese sollte kalt, also frisch aus dem Kühlschrank sein. Zu der Mehlmischung hinzugeben und vermengen. Mithilfe von Knetaken (oder in der Küchenmaschine) eine Mischung aus erbsengroßen Klumpen entstehen lassen. Nicht zu lange vermengen.
- ③ Nun das eiskalte Wasser (aus dem Gefrierschrank) hinzugeben und kneten bis der Teig eine einheitliche Masse bildet. Diese Masse zu einer Kugel formen.
- ④ Den Teig abgedeckt für 1h in den Kühlschrank geben, und in der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.



- ⑤ Das Kürbispüree, den Ahornsirup, den braunen Zucker, das Vanilleextrakt, Salz, Kokosmilch, Zimt, gemahlene Ingwer, Muskat, Nelkenpulver und die Maisstärke gut verquirlen.

⑤

- ⑥ Den Sirup mit einem Messbecher abmessen (es geht auch der wesentlich billigere, regionale Zuckerrübensirup, siehe Bild)
- ⑦ Es sollte eine glatte Masse entstanden sein.



⑧ Fette nun mit Hilfe von einem Stück Backpapier gut die Spring oder Quiche-form. Auch die Ränder. Du kannst schon jetzt den Backofen auf 180 Grad Ober / Unterhitze vorhetzen.

⑨ Hole den kalten Teig aus dem Kühlschrank und lege die Teig Kugel in die Mitte von der Form. Drücke nun mit den Fingern den Teig nach außen, und hoch an die Ränder. Achte darauf, dass der Boden gleichmäßig dick ist, und die Ränder gleich hoch.

⑩ Nun kannst du vorsichtig die Füllung auf dem Teig verteilen und glattstreichen.

Der Kuchen backt je nach Höhe und Wässrigkeit des Kürbispürees zwischen 40 und 60 Minuten bei 180 Grad O/U Hitze.

Lass den Kuchen vollständig in der Form abkühlen, und stelle ihn dann über Nacht in den Kühlschrank.

Somit ist er am nächsten Tag schnittfest, und du kannst ihn z.B. mit veganer Sahne servieren.



Guten Appetit !

