



Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, 17.10.2025

Kürbispüree – Grundrezept für süße & herzhafte Gerichte

Zutaten:

1 Hokkaido-Kürbis (etwa 800 g)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Hokkaido-Kürbis abbrausen, trocknen und nach Belieben schälen. Den Kürbis halbieren und das weiche Innere und die Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen. Die Kürbishälften in etwa gleichgroße Stücke schneiden und auf dem vorbereiteten Blech verteilen.
3. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 40-45 Minuten weich garen.
4. Kürbisstücke in einen Rührbecher oder einen Topf geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Kürbispüree abkühlen lassen.
5. Das Kürbispüree kann für einen Kuchen verwendet werden. Wer es lieber herzhaft mag, schmeckt es mit Salz und Pfeffer ab und serviert es als Beilage zu Herbstgerichten.