



hr1-DOLCE VITA

Daniela Schubert & Heiko Harthun
Kürbis-Chai-Tarte (vegan)

ZUTATEN

4 Tarteformen, ca. 12 cm Durchmesser

250g Gewürzspekulatius

150g Butter (z.B. Alsan)

400 ml / 1 Dose Kokosmilch

2 Beutel Chaitee

300g Hokkaido-Kürbis

Zitronenabrieb einer halben Zitrone

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Salz

Optional: weiterer Zitronenabrieb, Pekannüsse, Kakaopulver, Kokosflocken oder Zimt zum Dekorieren

Zubereitung:

Die Gewürzspekulatius in einen Ziplock-Beutel geben, diesen verschließen und mit einer Teigrolle mehrmals darüber walzen, so dass kleine Krümel entstehen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Spekulatiuskrümel hinzugeben. Das Keks-Butter-Gemisch zu einer einheitlichen Masse verrühren.

Anschließend die Masse in den Tarteformen auf dem Boden und am Rand gleichmäßig verteilen. Die Tarteböden im Kühlschrank ruhen lassen.



hr1-DOLCE VITA

Währenddessen die Füllung vorbereiten:

Den Kürbis in kleine Stücke schneiden und schälen.

Die Kokosmilch in einen Topf geben, die Teebeutel in die Milch hängen und den Kürbis in die Kokosmilch geben. Alles zusammen nun so lange kochen bis der Kürbis weich gekocht ist (ca. 15 Minuten).

Sobald der Kürbis fertig gekocht ist, die Teebeutel aus dem Kochtopf entfernen und die Stücke mit der Kokosmilch fein pürieren (mit einem Pürrierstab).

Den Zitronenabrieb, 1 Prise Salz und das Vanillepuddingpulver hinzufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren.

Die Tartefüllung auf die fertigen Spekulatius-Böden gießen.

Die Küchlein bei 190 Grad Celsius ca. 10 Minuten backen. Ggf. die Festigkeit mit der Stäbchenprobe überprüfen.

Die Tartelettes abkühlen lassen und nach Belieben mit Zitronenzesten, Kakaopulver, Zimt, Kokosflocken und/ oder Pekannüssen dekorieren.

Das Rezept stammt von „Teekesselchen – der vegane Genussblog“. Weitere köstliche vegane Rezepte finden Sie unter www.tee-kesselchen.de