

Tartelettes mit Kürbis 'Massaman' :: คานาเป่ ฟักทอง 'มัสมั่น'

http://www.changpuak.ch/Rezepte/Tartelettes_Massaman_Kuerbis.php

Zutaten :

(24 Stück)

- 2 Stück Blätterteig 24 x 40 cm
- 500 g Kürbis
- Kürbiskernöl
- 3 Eier (53 g+)
- 2 EL Massaman Currypaste
- 400 ml Kokosnussmilch
- Kürbiskerne zur Dekoration



*erstmalig publiziert am :
19.01.2012
auf www.changpuak.ch*

Zubereitung :

Den Kürbis schälen und in Würfel von etwa 7 x 7 x 7 mm schneiden.

In einem Topf das Kürbiskernöl erhitzen und etwa 2 EL Massaman Currypaste scharf anbraten. Mit der Kokosnussmilch ablöschen und leicht köcheln lassen, bis sich die Currypaste aufgelöst hat. Sodann die Kürbiswürfel hinzufügen und etwa 20 Minuten bei wenig Hitze köcheln lassen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Durch ein Sieb schütten, sodass die Kokosnussmilch in einem separaten Gefäß ist. Drei Eier zur Flüssigkeit geben und kurz homogenisieren. Zurück zu den Kürbiswürfeln geben. Umrühren.

Den Blätterteig auf Zimmertemperatur bringen.

Ein Muffin Backblech mit Papierförmchen bestücken.

Mit einem runden Förmchen (Servierring, D = 80 mm) aus dem Blätterteig runde Scheiben ausschneiden und in die Papierförmchen legen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Teigscheiben in die Papierförmchen legen und etwa 2 EL der Kürbis-Kokosnussmilch-Eier-Mischung hineingeben.

Etwa 20 - 25 Minuten backen. Mit ein paar Kürbiskernen dekorieren und auf einem Gitter abkühlen lassen.

