

Kürbis-Taschen mit lauwarmer Schoko-Soße

Für vier Portionen

150 g Schichtkäse	6 EL Milch	6 EL Rapsöl
75 g Zucker	1 EL Vanillezucker	300 g Mehl
2 geh. TL Backpulver	500 g Muskatkürbis	1 Ei
2 EL Zucker	1 EL Vanillepuddingpulver	1 TL Zimtpulver
200 ml Sahne	200 g Zartbitterschokolade	2 cl Mandellikör
$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g Puderzucker	

Außerdem:

Backpapier	Mehl	Milch
------------	------	-------

Für den Teig den Schichtkäse mit der Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. Mit den Knethacken des Handrührers zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten.

Für die Füllung den Kürbis waschen, schälen und entkernen. Den Kürbis fein raspeln und in eine Schüssel geben. Das Ei, den Zucker, Vanillepuddingpulver und das Zimtpulver zufügen und alles gut mischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Zu Kreisen von zehn Zentimeter Durchmesser ausstechen. Die Ränder mit etwas Milch einstreichen. Eine Hälfte jeder Teigplatte mit etwas Füllung belegen. Die andere Hälfte darüber klappen, die Taschen an den Rändern gut andrücken und auf ein Backblech legen. Im Backofen auf dem mittleren Einschub zehn bis zwölf Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Sahne einmal kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade hineinbröckeln. Unter Rühren auflösen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Mit Mandellikör verfeinern.

Puderzucker in eine Schüssel geben, Zitronensaft nach und nach zugeben und verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entstanden ist. Die Taschen mit dem Zitronenguss bestreichen und festwerden lassen. Die Taschen mit der Schokosauce servieren.

Horst Lichter am 31. Oktober 2015