

## Kürbis-Nuss-Streusel aus dem Thermomix



© Kürbis-Nuss-Streusel - Rezepte mit Herz



45 Min. + Wartezeit



leicht



20 Stücke

Streuselkuchen mal anders.

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                          |  |
|--------------------------|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <b>Für den Teig:</b>     |  |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 Pck.</b>            | Trockenhefe                                    |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/2 TL</b>            | Zucker   |
| <input type="checkbox"/> | <b>300 g</b>             | Wasser   |
| <input type="checkbox"/> | <b>500 g</b>             | Mehl   |
| <input type="checkbox"/> | <b>25 g</b>              | Olivenöl                                       |
| <input type="checkbox"/> | <b>3/4 TL</b>            | Salz   |
| <input type="checkbox"/> |                          | Mehl zum Arbeiten                              |
| <input type="checkbox"/> | <b>Für die Streusel:</b> |  |
| <input type="checkbox"/> | <b>5</b>                 | Stiele Thymian                                 |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>              | Haselnusskerne                                 |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>              | Mehl   |
| <input type="checkbox"/> | <b>80 g</b>              | Butter   |
| <input type="checkbox"/> |                          | Salz   |
| <input type="checkbox"/> | <b>Für den Belag:</b>    |  |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/4</b>               | Hokkaido-Kürbis (ca. 250 g Fruchtfleisch)      |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>                 | rote Zwiebel                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>2-3 EL</b>            | Crème fraîche                                  |
| <input type="checkbox"/> |                          | Salz   |
| <input type="checkbox"/> |                          | Pfeffer  |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b>             | Schinkenspeckwürfel                            |
| <input type="checkbox"/> |                          | nach Belieben gehackte Petersilie für die Deko |

## Zubereitung

1. Für den Teig Hefe, Zucker und Wasser in den Mixtopf geben und 2 Min./37 °C/Stufe 1 mischen. Mehl, Öl und Salz zugeben und 3 Min./Teigstufe verkneten. Umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
2. Inzwischen für die Streusel Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen streifen. Nüsse in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mehl, Butter, Thymian und ½ TL Salz zugeben und 10 Sek./Stufe 5 mixen. Umfüllen und kalt stellen.
3. Für den Belag Kürbis waschen, entkernen und auf einer Mandoline in schmale Spalten hobeln oder schneiden. Zwiebel abziehen, in feine Ringe hobeln oder schneiden.
4. Backofen auf 220 °C (200°C Umluft) vorheizen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Auf einem bemehlten Stück Backpapier in Größe des Backblechs ausrollen, auf das Blech ziehen und in die Ecken drücken. Dünn mit Crème fraîche bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis, Zwiebel und Speck darauf verteilen. Streusel darüberstreuen. Im heißen Ofen 25-30 Min. backen. Mit Petersilie bestreut servieren.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 170 kcal - 5 g E - 7 g F - 21 g KH