Gilching e.V.
Zeitreise

Zeitreisen im Wersonhaus
SchichtWerk

Halloween-Kürbiskuchen

Bartolomeo Scappi's Rezept ohne Boden

Renaissance 16. Jhr.: 1570

Die Geschichte von Halloween und den geschnitzten Kürbissen

Am 31. Oktober ist wieder Geisterzeit: Gespenster, Zombies und Vampire uns andere gruselige Gestalten steigen empor, um unschuldige Menschen zu erschrecken. Und auch der geschnitzte Kürbis gehört dazu. Der Begriff „Halloween" kommt von „All Hallows Eve", also der Abend vor dem christlichen Fest Allerheiligen. Christen gedenken an Allerheiligen den Seelen ihrer Verstorbenen und jenen die im Fegefeuer leiden. Der Ursprung von Halloween ist jedoch nicht christlich. Es gibt einen alten keltischen Brauch, der das Sommerende und den Einzug des Viehs zurück in die Ställe feiert. Man sagte, dass dann auch die Seelen der Toten zu ihren ehemaligen Häusern zurückkehren. Mit großen Feuern und Verkleidungen versuchten die Kelten die Geister zu vertreiben.

Der Brauch der geschnitzten Laternen kommt aus dem katholischen Teil von Irland. Laut einer Sage lebte einst ein Bösewicht namens Jack O (für Oldfield). Der Teufel ging einer List von Jack O auf den Leim und wurde von ihm eingesperrt. Jack O ließ ihn erst wieder frei, als der Teufel ihm versprach, dass er ihn nicht holen würde. Als Jack O viele Jahre später starb, kam er jedoch nicht durch das Himmelstor, weil er zu Lebzeiten nicht gerade ein Musterbürger war. Vor dem Höllentor schickte ihn der Teufel ebenfalls weg, aufgrund ihrer Vereinbarung. Jack O musste den ganzen dunkeln Weg zurückgehen. Da hatte der Teufel Mitleid mit ihm und schenkte ihm eine glühende Kohle aus dem Höllenfeuer. Jack O steckte die Kohle in eine ausgehöhlte Rübe und konnte so in der Dunkelheit sehen. Seither wandelt er an Halloween mit seiner Laterne umher.

Rezept schon ausprobiert? Dann schickt uns ein Foto an info@zeitreise-gilching.de

Zutaten:

1 mittelgroßen Kürbis, z. B. Butternut

240g Ricotta oder
225g Mascarpone od. Frischkäse

7 Eier

250g brauner Zucker

2 EL Zimt

4 TL frisch geriebenen Ingwer oder Pulver

240ml Sahne

70g Butter

60ml geschmolzene Butter

Evtl. etwas Zimtzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Für das Kürbispüree den Kürbis schälen, Kerne entferne und in Stückchen schneiden. etwas Wasser in einen Topf mit zum Kochen bringen, Salz und die Butter einrühren. Sobald die Butter geschmolzen ist den Kürbis hinzufügen und ca. 20 Min. weiter köcheln bis er weich ist. Den Topf vom Herd nehmen und den Kürbis mit einem Stabmixer pürieren. Dann die Masse in eine Sieb über eine Schüssel geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen.

Die abgetropfte Kürbismasse mit dem Käse in eine Schüssel geben und glatt rühren. Dann die Eier verquirlen und zu der Masse dazufügen und gut verrühren. Nun die Sahne, die Butter und die Gewürze hinzufügen und alles glatt rühren. Etwas von der geschmolzenen Butter in eine Kuchen– oder Tortenform oder in eine feuerfeste Form geben. Dann die Kuchenmasse einfüllen und bei 175 Grad Celsius für ca. 1 Std. 15 Min. im Ofen backen. Dann evtl. mit der Zuckerzimt-Mischung bestreuen, aber im Ofen ca. 45 Min. lang abkühlen lassen. Der Kuchen hat im warmen Zustand eine puddingartige Konsistenz, die sich beim Abkühlen verliert. Dieser Kürbis-Käsekuchen von 1570 kann lauwarm oder kalt serviert werden ! Guten Appetit !

Rezept-Tipp:

Wir haben den Kuchen in einer feuerfesten Form gebacken. Nach dem Abkühlen haben wir passend zum Gruselspaß den Kuchen mit einem Spinnennetz aus Schokolade verziert und mit unseren Caketoppern (Download hier) dekoriert.

Zubereitung: Loka Maaß, Fotos: Annette Reindel
Quellen: The Opera of Bartolemeo Scappi (1570), übersetzt von Terence Scully, 2008; Tasting History: Max Miller; Bayerische Staatsbibliothek; Wikipedia, www.juckerfarm.ch